



SCHOKOMUFFINS MIT WALDTIERGESICHTERN

Mona von ichliebedeko.de



„Das Thema Wald und Waldgeburtstagspartys sind gerade total im Trend. So finde ich diese Schokomuffins mit süßen Waldtiergesichtern aus Fondant einen perfekten Ersatz für den klassischen Geburtstagskuchen. Sie sind super schnell gemacht und Kinder lieben Muffins, da sie diese so prima alleine aus der Hand essen können.“



Zutaten für die Schokomuffins:

250 g	Dinkelmehl
150 g	Brauner Zucker
2 TL	Backpulver
150 g	Schokotropfchen
1 Pck.	Vanillezucker
90 ml	Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl)
250 ml	Buttermilch
1	Ei

Zubereitung:

Schritt 1

Mehl, Zucker, Backpulver und Vanillezucker vermengen.

Schritt 2

Danach das Ei, Buttermilch und das Öl zur Mehlmasse hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die Schokotropfchen unterrühren.

Schritt 3

Den Teig in Muffinförmchen geben und bei 150 °C (Umluft) ca. 20 Minuten backen.

Zutaten für die Waldtiergesichter:

- Fondant in schwarz, grau, braun, weiß, rot und orange
- Zuckerschrift weiß
- Verschiedene Ausstechformen (Rund, Stern, Pilz)
- Zuckeraugen

So wird's gemacht:

Schritt 1

Als Grundform für jedes Tiergesicht einen Kreis aus dem Fondant ausstechen, der in etwa die gleiche Größe hat, wie der Muffin.

Schritt 2

Dann mit verschiedenen Ausstechern die Gesichter der Waldtiere „nachbauen“ (siehe Bilder).

Schritt 3

Die einzelnen Teile mit der Zuckerschrift miteinander verkleben und so auch auf dem Muffin befestigen. Fertig.



Welt-
entdecker
Club