

EULEN MUFFINS BACKEN MIT KEHO

SO SEHEN DIE FERTIGEN MUFFINS AUS

DAS BRAUCHST DU FÜR 12 MUFFINS

FÜR DEN TEIG

100 g Margarine
200 g Zucker
3 Eier
200 ml Milch
250 g Mehl
1 Esslöffel Backpulver
2 Prisen Salz
100 g Kakao
100 g Schokostreusel, -raspel oder -tropfen

FÜR DIE SCHOKOBUTTERCREME

40 Gramm Puderzucker
60 Gramm Butter
2 Teelöffel Milch
2 Esslöffel Kakaopulver

FÜR AUGEN UND SCHNABEL

12 Oreo Kekse und
24 braune Schokolinsen oder Smarties für die Augen
12 orangene oder gelbe Schokolinsen oder Smarties für den Schnabel

AUßERDEM BRAUCHT IHR 12 MUFFINFÖRMCHEN AUS PAPIER UND EIN BACKBLECH FÜR MUFFINS



UND SO EINFACH GEHT'S

MUFFINS BACKEN

Die Margarine in der Rührschüssel schaumig rühren.

Danach den Zucker hinzufügen und alles zusammen schaumig schlagen.

Nun die Eier untermengen und weiterschlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Das Mehl mit dem Backpulver, Salz und Kakao-Pulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unter die Masse heben.

Zum Schluss vorsichtig die Schokostreusel/-raspel/-tropfen unterrühren.

Die Papier-Muffinförmchen in die Mulden des Muffinbackblechs stecken und den Schokoteig hineinfüllen.

Den Backofen auf ca. 180 °C Ober-/ Unterhitze oder ca. 160 °C Umluft vorheizen und die Muffins darin etwa 20-25 Minuten backen lassen.

BUTTERCREME

Die Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren.

Den Puderzucker und das Kakaopulver darübersieben und die Milch zugeben.

Alle Zutaten etwa 2 Minuten verrühren damit eine luftige Buttercreme entsteht.

Die Schokocreme auf den ausgekühlten Muffins verstreichen und dabei zwei Ohren für die Eulen formen.

DEKORATION

Die Oreo Kekse vorsichtig auseinander drehen und je zwei Hälften als Augen auf die noch weiche Schokocreme legen.

Zwei braune Schokolinsen/Smarties in die Oreocreme drücken. Sollten die Linsen nicht halten, eine Seite mit etwas Schokocreme bestreichen und auf die Kekse setzen.

Eine orangene oder gelbe Schokolins/Smartie als Schnabel in den Muffin drücken.

UND SCHON SIND DIE NIEDLICHEN EULEN FERTIG. DER KEHO WÜNSCHT GUTEN APPETIT!