

IGEL MUFFINS / BACKEN MIT KINDERN



Diese Igel Muffins können Kinder auch ganz alleine zubereiten. Die Zutaten für den Teig werden mit Bechern gemessen und auch die Dekoration mit den Schokoladenstreuseln ist super einfach und sehr süß. Auch eine tolle Idee für einen Kindergeburtstag.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Kühlzeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 18

TEIG:

Gib die Eier in eine Rührschüssel. Fülle die saure Sahne hinzu und miss mit diesem Becher nun die restlichen Zutaten ab und vermische die Zutaten gründlich mit einem Schneebesen.

Befülle die Muffinformen (Papier in Muffinblech) zu $\frac{3}{4}$ mit dem Teig und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 170°C Heißluft für etwa 20 Minuten. Bei mir wurden es 18 Muffins und ich habe beide Bleche gleichzeitig im Ofen gebacken. Lasse sie danach komplett abkühlen.

DEKORATION:

Schmilz die Kuvertüre und bestreiche den Rand der Muffins damit. Tauche die Muffins nun in die Schokoladenstreusel. Male mit der Zuckerschrift die Augen und den Mund auf und forme aus dem Fondant kleine Füße, die Nase und die Ohren.

Klebe die Dekoration mit Schokolade oder mit essbarem Kleber fest.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3

TEIG:

- 4 Eier
- 1 Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz
- 2 Dinkelmehl
- 1 saure Sahne
- 1 Sonnenblumenöl
- 1 TL Backpulver
- $\frac{1}{4}$ TL Natron

DEKORATION:

- 50 g Zartbitterschokolade
- 100 g Schokoladenstreusel (Zartbitter)
- Zuckerschrift (schwarz und weiß)
- 200 g Fondant (rosa)
- 1 Lebensmittelkleber