

# SMARTIES MUFFINS SELBSTGEMACHT MIT DEN KIDS/ MARMORKUCHEN MUFFINS / ORIGINAL TRIFFT SALLY



Ela hat sich die Smarties Muffins gewünscht. Das sind saftige Marmorkuchen-Muffins mit einer Schokoladenglasur und bunten Smarties. Sie sind ganz einfach hergestellt und besonders für einen Kindergeburtstag oder einfach mal so zwischendurch ein mega leckeres und vor allem einfaches Rezept – besonders beim Backen mit Kindern. Diese kleinen Desserts gibt es zwar auch fertig zukaufen, aber wir zeigen euch ein ganz einfaches Rezept zum Nachmachen. Außerdem können die Kinder die Muffins selber nach ihrem Geschmack dekorieren.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**200 °C O/U**



Kühlzeit  
**1 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

## VORBEREITUNG

Lege eine Muffinform mit 12 Papierförmchen aus und heize den Ofen auf 200°C O/U vor.

## MARMORKUCHENMUFFINS

Verrühre die weiche Butter kurz mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt. Rühre dann ein Ei nach dem anderen ein. Verrühre das Mehl mit dem Backpulver und Natron und rühre es gemeinsam mit der Buttermilch (große Menge) ein.



Falls du keine Buttermilch hast, kannst du auch normale Milch nehmen und einen Spritzer Zitronensaft zufügen – ein wenig Säure wird für das Natron benötigt.



Verrühre den Kakao mit der kleinen Menge Buttermilch in einer Schüssel und gib etwa ein Drittel des hellen Teiges hinzu. Verrühre den Teig. Gib nun abwechselnd den hellen und dunklen Teig mithilfe von Esslöffeln oder Eisportionierern in die Muffinförmchen hinein. Fülle sie alle gleichmäßig zu 2/3 voll. Marmoriere die Muffins, indem du mit einer Gabel Muster hineinziehst. Backe sie im vorgeheizten Ofen für etwa 20-22 Minuten, bis sie gar sind. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie abkühlen.

## MARMORKUCHENMUFFINS:

- 150 g** Butter (weich)
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 2** Eier (raumtemperatur)
- 180 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 1 TL** Natron
- 90 g** Buttermilch(Raumtemperatur)
- 20 g** Kakao
- 30 g** Buttermilch (Raumtemperatur)

## DEKORATION:

- 40 g** Sahne
- 80 g** Zartbitterschokolade
- 60** Smarties Minis

## DEKORATION

Koche die Sahne kurz auf und löse die Schokolade darin auf. Lasse die Ganache lauwarm abkühlen. Streiche sie dann mithilfe eines Pinsels auf die Muffins und dekoriere sie mit den Smarties aus.



Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally