SCHÄFCHEN MUFFINS / KINDERLEICHT

Kinderleichte Schäfchenmuffins! Unten befindet sich ein Schokoladenrührteig, der nur kurz mit einem Schneebesen verrührt werden muss. Darauf folgt eine Frischkäse Sahnecreme, mit der die Kinder die Muffins dekorieren können. Ela hat dazu noch kleine Mini Marshmallows genommen, Samira hat mit einem Spritzbeutel und Modellierschokolade verziert.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Kühlzeit
30 Minuten	**25 Minuten**	**1 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

SCHOKOLADENTEIG

Verrühre die trockenen Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen. Füge nun die restlichen, flüssigen Zutaten hinzu und rühre sie kurz ein. Fülle den Teig in 12 Muffinmörmchen und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U für etwa 25 Min. Lasse sie anschließend vollständig abkühlen.

VANILLECREME

Schlage alle Zutaten miteinander steif.

DEKORATION

Variante 1: Streiche etwas der Creme mit einer Winkelpalette dünn auf die Muffins. Setze die mini Marshmallows als Fell außenherum auf die Creme. Spritze mit der Zuckerschrift noch ein Gesicht auf den Muffin.

Variante 2: Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Sprite die Creme als Fell auf die Muffins. Forme ein kleines Stück Modellierschokolade zu einer Kugel und forme daraus den Kopf. Setze den Kopf kurz vor dem Verzehr auf die Muffins und dekoriere ihn mit 2 Zuckeraugen.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

SCHOKOLADENTEIG:

- [ ] **160 g** Mehl
- [ ] **150 g** Zucker
- [ ] **40 g** Kakao
- [ ] **½ TL** Backpulver
- [ ] **¼ TL** Natron
- [ ] **1** Salz
- [ ] **2** Eier
- [ ] **150 g** Sonnenblumenöl
- [ ] **50 g** Mineralwasser
- [ ] **200 g** Schmand
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **100 g** (backfeste) Schokodrops

VANILLECREME:

- [ ] **300 g** Frischkäse
- [ ] **300 g** Sahne
- [ ] **60 g** Puderzucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **6 TL** San-apart

DEKO:

- [ ] Mini Marshmallows
- [ ] Zuckerschrift
- [ ] Modellierschokolade schwarz
- [ ] Zuckerdekor (Augen)