

Schoko-Kinder-Muffins

Der süße Snack für Zwischendurch

Kategorie: Backen

Rezept für ca. 12 Muffins (je nach Größe der Backform oder Muffinförmchen)

Zutaten - Es wird benötigt:

- 300 g Mehl
- 40 g Honig
- 40 g Zucker
- 250 ml Buttermilch
- 150 g weiche Butter
- 1 Päckchen Backpulver
- Eine kleine Prise Salz
- 2 Eier
- nach Belieben 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 Tafeln Milkschokolade
- 12 Milkschokoladen-Bonbons
- nach Belieben weiße Schokolade und Schokoladenstücke zum verzieren

Des Weiteren wird benötigt:

- Muffinbackform oder Muffinförmchen

Zubereitung

1. Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.
2. Die Muffinbackform einfetten oder mit Muffinförmchen vorbereiten.
3. Die Buttermilch mit der weichen Butter, Honig, Zucker und Salz (und nach Belieben Vanillinzucker) schaumig rühren.
4. Mehl und Backpulver nach und nach unterrühren.
5. Die Tafeln Milkschokolade klein haken und in den Teig unterheben.
6. Nun den Teig bis zur Hälfte in die Muffinformen füllen.
7. Ein Milkschokoladen-Bonbon in die Masse drücken.
8. Nun die Muffinformen mit der anderen Hälfte Teig auffüllen. Circa einen halben Zentimeter bis zum Rand frei lassen, da die Muffins beim Backen noch aufgehen.

9. Ca. 20-25 Minuten backen lassen. Mit einem Zahnstocher / Schaschlikspieß in die Muffins einstechen und wieder rausziehen. Wenn kein Teig kleben bleibt, sind die Muffins fertig!
10. Die Muffins ca. 20 Minuten abkühlen lassen und aus der Muffinbackform nehmen.
11. Zum Schluss kann man die Muffins noch mit weißer Schokolade verzieren und nach Belieben noch ein Stück Schokolade als Topping auf die weiße Schokolade setzen.

Guten Appetit!



Information und Kontakt:
Landkreis Waldeck-Frankenberg
Fachdienst Sport und Jugendarbeit
Südring 2 - 34497 Korbach
Tel.: 05631/954 – 493 & - 492
Fax: 05631/954 – 954 9493 & -9492
www.landkreis-waldeck-frankenberg.de
E-Mail: jugendarbeit@lkwafkb.de