

Schokoladige **Bären-Muffins**

Kategorie: Backen

Rezept für ca. 20 Muffins (je nach Größe der Backform oder Muffinförmchen)

Zutaten - Es wird benötigt:

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 50 g Backkakao
- 100 g Zucker
- 1 Pk. Backpulver
- 75 ml Speiseöl (am besten eignet sich Sonnenblumenöl)
- 250 ml Milch (gelingt auch mit Pflanzenmilch, z.B. mit Haferdrink)
- 50 g Raspel-Schokolade (Zartbitter)
- 1 Pk. Toffifee®

Für die Dekoration:

- Kuvertüre (für ein richtiges Bärenfell die Kuvertüre nicht ganz schmelzen lassen und leicht klumpig verarbeiten)
- 1Pk. Toffifee® für die Bärennase
- Kuvertüre Fix für die Ohren
- Smarties®, Zuckerkugeln, oder Zuckerschrift für die Augen

Des Weiteren wird benötigt:

- Muffinbackform oder Muffinförmchen

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@landkreis-waldeck-frankenberg.de

Zubereitung

1. Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.
2. Die Muffinbackform einfetten oder mit Muffinförmchen vorbereiten.
3. Alle Zutaten, ausgenommen Toffifee® und Raspel-Schokolade, vermengen.
4. Anschließend die Raspel-Schokolade unterheben.
5. Den Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln in die Backförmchen füllen.
6. Je ein Toffifee® pro Förmchen in den Teig drücken und mit Hilfe eines Löffels mit Teig bedecken.
7. 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!
8. Die Muffins ca. 20 Minuten abkühlen lassen und aus der Muffinbackform nehmen.
9. Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und mit einem Pinsel auf den Muffins verstreichen.
10. Sofort im Anschluss die Ohren aus Kuvertüre-Chips, Zuckeraugen und Nasen aus Toffifee® mit etwas Kuvertüre festkleben.

Guten Appetit!

