

Benötigte Zutaten

	Bechergröße: 250 ml
3	Eier
1/2 Becher	Öl
1 Becher	Honig
1.5 Becher	geriebene Nüsse
1/2 Becher	Kakaopulver
1 Becher	Dinkelmehl
1 Pkg.	Backpulver
1 Becher	Premium Sauerrahm
1 Pkg.	Toffifee
100 g	Kuvertüre
	Schokoraspeln
	Zuckeraugen
	Früchte (z. B. Datteln, zum Verzieren)
2	12er-Muffinbackbleche
24	Papier-Muffinförmchen

Bären-Muffins

Ein einfacher, saftiger Rührteig, der ohne genaues Abwiegen auskommt – ideal, um mit Kindern zu backen.

Anleitung

1. Den Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen.

2. Die Eier, das Öl und den Honig schaumig rühren.

3. Anschließend den Sauerrahm, das Mehl, die Nüsse, das Kakao- und Backpulver hinzufügen und alles zu einer Masse verrühren.

4. Den Teig in die Papier-Muffinförmchen füllen und beide Muffinbleche auf zwei Ebenen für 25 Minuten in den Ofen schieben.

5. Den Ofen nach 25 Minuten abschalten, die beiden Bleche vorsichtig herausholen und die Muffins komplett auskühlen lassen.

6. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und damit die Muffins dünn bestreichen.

7. Die Muffins mit Schokoraspeln bestreuen und mit Zuckeraugen, Toffifee (Nase) und Früchten, z.B. Datteln, (Ohren) lustige Bärengesichter gestalten.

Tipp: Der leere Sauerrahm-Becher kann als Messbecher verwendet werden!



Ein Rezept von
topfen.nockerl