

Muffin-Pferdchen



Tipp

Gekürzte Lakritz- oder Gummischnüre am hinteren Ende an die noch feuchte Kuvertüre geklebt, ergeben einen prima Schwanz.

So wirds gemacht

Du brauchst

Für 12 Muffins

- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 50 ml Milch
- 2 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 ml Speiseöl
- 100 g Schokotropfen

Für die Deko

- Zartbitterkuvertüre
- 12 Biskuitzungen
- 24 Zuckeraugen
- 24 Mini-Marshmallows

1

Mehl, Backpulver Zucker, Vanillezucker, Eier, Milch und Öl in eine Schüssel geben und mit dem Mixer zu einem glatten Teig vermengen.

2

Schokotropfen unterheben, den Teig in die Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten goldgelb backen.

3

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit etwas Kuvertüre als „Klebstoff“ die Zuckeraugen auf die Biskuitzungen kleben. Am besten klappt das genaue Platzieren mit einem Zahnstocher oder einem Schaschlikstab.

4

Ebenfalls mit einem Zahnstocher werden Mähne und Nüstern gemalt. Aus Mini-Marshmallows Ohren formen und an die Mähne kleben.

5

Den Muffin in die Kuvertüre tauchen und den Pferdekopf daran befestigen.

6

Zum Schluss die Muffins in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

