

Rentier-Muffins



So wirds gemacht

Du brauchst

Für 12 Muffins

- 250 g Mehl
- 25 g Backkakao
- 1 EL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 125 g Zucker
- 2 Eier
- 125 g Joghurt
- 100 ml Speiseöl
- 100 g Schokotropfen

Für die Deko

- 24 Mini Brezeln
- 12 rote Schokolinsen
- 24 Zuckeraugen
- 1 EL Puderzucker
- etwas Milch

- 1 Mehl, Backkakao, Salz und Backpulver vermischen.
- 2 Zucker und Eier schaumig rühren, Joghurt und Öl unterrühren.
- 3 Vorsichtig die Mehlmischung einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Anschließend die Schokotropfen unterheben.
- 4 In eine Muffinform geben und 15–18 Minuten bei 180 °C Umluft backen. Nach Ende der Backzeit aus dem Ofen holen und komplett abkühlen lassen.
- 5 Mit einem Messer vorsichtig zwei Schlitz in den Muffin schneiden. Jeweils eine Mini Brezel als Geweih hineinstecken.
- 6 Den Puderzucker mit einigen Tropfen Milch zu Zuckerguss verrühren. Mit einem Klecks jeweils die Augen und eine Schokolinse als Nase befestigen.