

CATJALYS

KRÜMELMONSTER SCHOKO-KOKO

MUFFINS

REZEPT

DIE ZUTATEN

Schoko-Teig:

250 g Mehl
2,5 TL Backpulver
0,5 TL Natron
80 g Zucker
1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Zartbitter-Schokolade (klein gehackt)
250 ml (Butter-) Milch
80 ml Öl
2 EL Backkakao

Krümelmonster-Dekor:

1 Pack. blaue Lebensmittelfarbe
100 g Kokosraspel
125 g Puderzucker
1 Packung essbare Dekoaugen
6 Kekse (American Cookies)

DIE ZUBEREITUNG

TEIG: Den Backofen auf 180° Grad vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver, Natron und dem Backkakao vermischen. Das Ei mit dem Zucker, Vanillezucker, der Buttermilch und dem Öl schaumig schlagen. Die flüssige Mischung dann mit der Mehlmischung verrühren. Die Schokolade klein Hacken und zum Teig geben. 12 Muffinförmchen in die Backform legen und den Teig hineingeben. Die Muffins 20-25 Min bei 180 ° auf der mittleren Schiene backen.

DEKO: Vor der Dekoarbeit die Muffins unbedingt auskühlen lassen! Die Kokosraspeln mit blauer Lebensmittelfarbe einfärben. Das geht am besten in einer Edelstahlschüssel. Klümpchen zerdrücken. Aus Puderzucker, Wasser und blauer Lebensmittelfarbe einen Guss anrühren. Die abgekühlten Muffins zuerst kopfüber in den Guss tauchen, danach in die blauen Kokosraspeln. Die Dekoaugen anbringen und mit einem Messer einen Mund in den Muffin schneiden. In den Mund dann einen halbierten American Cookie stecken.

LASST ES EUCH SCHMECKEN!