

Eulen-Muffins



Zutaten:

- $25 + 50 + 75 + 100 = \underline{\hspace{2cm}}$ g Mehl
- $400 - 150 - 100 = \underline{\hspace{2cm}}$ g Zucker
- $10 - 9 + 1 = \underline{\hspace{2cm}}$ EL Kakao
- 1 EL Backpulver
- $988 - 345 - 88 - 55 - 350 = \underline{\hspace{2cm}}$ g Schokostückchen
- $1000 - 750 = \underline{\hspace{2cm}}$ ml Milch
- $100 - 10 = \underline{\hspace{2cm}}$ ml neutrales Öl
- 1 Ei

Als Deko:

- Schokoglasur
- 1 Päckchen Oreo-Kekse
- Smarties

Zubereitung:

Muffins backen

Dafür vermischt ihr alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Wundert Euch nicht, wenn er am Ende recht flüssig ist – das ist bei diesen Muffins normal. Gebt den Teig dann in Muffinförmchen, die ihr in einem Muffinblech platziert habt. Dann geht es bei 160°C Ober- und Unterhitze für circa 20 Minuten ab in den Ofen!

Dekoration

Während die Muffins im Ofen sind, könnt ihr bereits Vorbereitungen für die Dekoration treffen. Dafür teilt ihr die Oreo-Kekse vorsichtig mit einem Messer in der Mitte. Passt auf, dass die leckere Creme an einer Kekseite haften bleibt. Die Keksseiten ohne Füllung halbiert ihr nochmal.



Wenn die Muffins dann gut ausgekühlt sind, wird es Zeit sie in kleine Eulen zu verwandeln.

Dafür bereitet ihr die Schokoglasur zu und bestreicht die Muffins damit. Dann setzt ihr je zwei Kekshälften mit Füllung als Augen auf den Muffin. Gebt einen kleinen Kleks Glasur auf die Mitte der Kekse und klebt dort ein Smartie als Pupille fest. Wie auf dem Bild zu sehen, klebt ihr zwei weitere halbe Kekse ohne Füllung als Augenbrauen über die Augen. Nun zerteilt ihr noch ein Smartie so, dass es als Nase in die Mitte des Muffins passt und fertig sind Eure Eulen für die Faschingsparty.