



Schoko-Freundschafts-Muffins

Hm, wie das duftet! Paul lässt sofort alles stehen und liegen, wenn Conni seine Lieblingsmuffins backt. Nämlich die, mit gleich zweimal Schokolade. Am allermeisten freut er sich, wenn sie seine Muffins dann auch noch mit einem "P" verziert. Nur muss er dann aufpassen, dass Phillip sie ihm nicht wegschnappt. Die leckeren Freundschafts-Muffins kannst du natürlich mit allen Buchstaben verzieren. Welche Buchstaben landen auf deinen Muffins?



1 Stunde



Mittel



12 Stück

Zutaten

150 Milliliter	Milch
2	Eier
3 Esslöffel	zerlassene Butter
200 Gramm	Mehl
100 Gramm	Zucker
80 Gramm	Grob zerhackte Zartbitterschokolade
1 Tütchen	Vanillezucker
Ein halbes Päckchen	Backpulver
2-3 Esslöffel	Kakaopulver
Ein halber Teelöffel	Natron
1 Prise	Salz
Zur Deko:	Schokoladenkuvertüre oder Zuckerguss, Zuckerstreusel, Smarties, Haselnusskrokant ...

Schritte

- 1** Heize den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor. Fette zwölf Muffinförmchen ein und bestäube sie mit Mehl.
- 2** Verrühre Milch, Eier und die zerlassene Butter in einer Schüssel. Vermenge Mehl, Zucker, Schokolade, Vanillezucker, Backpulver, Kakao, Natron und Salz in einer zweiten Schüssel und gib sie nach und nach in die Eiermilch.
- 3** Verrühre alles so lange, bis alle Zutaten feucht sind, und fülle den Teig in die Muffinförmchen.

Backe die Muffins 20–25 Minuten auf der mittleren Schiene. Nimm sie anschließend aus dem Backofen und lass sie abkühlen.
- 4** Verziere die Muffins mit der Lieblingsglasur und Lieblingsdeko Deiner Freunde, sodass am Ende jeder seinen ganz persönlichen Freundschaftsmuffin bekommt – oder am besten gleich zwei.

Das brauchst du noch

Zwei Schüsseln

12 Muffinförmchen