

Schoko-Möhren-Muffins

„Wer teilt, hat ja viel mehr Spaß!“
Das hat Leo Lausemaus eben gelernt.
Und schon hat er eine Idee, was er mit
seinen Freunden teilen kann:

„Kommt, wir backen leckere Muffins!“



Zutaten (für 18 Muffins):

250 g Möhren
125 g weiche Butter
180 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier (Größe M)
200 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Prise Salz
1 Pck. Backpulver
3 EL Milch
100 g Schokostückchen



Außerdem:

Papierförmchen
Muffin-Backblech
Schokoguss zum Bestreichen

Backzeit:

Ca. 25 Min. bei 180° C (Umluft)



Zubereitung:

Die Möhren schälen und mittelfein raspeln. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier nacheinander dazugeben und gut verrühren. Mehl, Speisestärke, Salz und Backpulver sieben. Unter ständigem Rühren nach und nach dazugeben. Zwischendurch mit 3 EL Milch dafür sorgen, dass der Teig geschmeidig bleibt.

Schokostückchen und Möhrenraspel unter den fertigen Teig heben und 5 Minuten ruhen lassen. Papierförmchen in die Vertiefungen eines Muffin-Backbleches setzen. Die Förmchen mit dem Teig füllen und dann auf mittlerer Schiene backen. Muffins aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Anschließend mit Schokoguss überziehen.

Leos Tipp: Die Muffins werden sehr locker und können daher auch schon am Vortag gebacken werden.



Muffin Deko-Papiermanschetten

Leo-Lausemaus-Bastelbogen

Leo
Lausemaus



Anleitung

Die bunten Manschetten ausschneiden und überlappend um das Backpapierförmchen kleben. Passend für Muffin-Backformen mit 7 cm Ø.