

Geburtstagsmuffins

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Min.



Für die Muffinform (12er):

etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g weiche Butter oder Margarine

2 Eier (Größe M)

3 EL Milch

50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch

Füllung:

etwa 12 Kinder Schoko Bons®

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch

1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

bunte Mini-Schokolinsen

Fruchtgummibären

Dr. Oetker Zuckerstreusel

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Schokoladenraspel, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die Schokorasfel unterrühren. Die Hälfte des Teiges mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Papierbackförmchen verteilen. In die Mitte jeweils ein Schokoladenei setzen. Darauf den restlichen Teig verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

3 Muffins in den Förmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Verzieren:

Kuvertüre in grobe Stücke teilen und mit dem Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Geschmolzene Kuvertüre gleichmäßig mit einem Löffel auf den Muffins verteilen und mit den Süßigkeiten verzieren.

Tipp aus der Versuchsküche

- Die Muffins können auch nur in Papierbackförmchen gebacken werden. Dazu für jeden Muffin 2 Papierbackförmchen ineinandersetzen und auf ein Backblech stellen.