

Schwarz-Weiß-Muffins



Zutaten für 12 Muffins:

2 Eier
6 EL Milch
125g Margarine
1/2 Päckchen Vanillin-Zucker
250g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

Schokoladenmasse:

4 Esslöffel Kakaopulver
2 Esslöffel Milch
2 Esslöffel Zucker

Guss:

75-100g Zartbitterkuvertüre
25g weiße Kuvertüre

etwas Margarine für die Form

Zubereitung:

Als erstes fettest Du die Muffinform aus und stellst sie in den Kühlschrank. Dann stellst Du den Backofen auf 200°C. Die Eier verrührst Du so lange, bis sie schaumig werden. Dann kommt die Milch, die Margarine, der Zucker und der Vanillin-Zucker dazu. Anschließend gibst Du das Mehl zusammen mit dem Backpulver in den Teig. In einer anderen Schüssel verrührst Du dann Kakao, Milch und Zucker. Dazu gibst Du dann ca. 1/3 des hellen

Teiges, den Du vorher bereitest hast. Dies verrührst Du dann. Es entsteht eine klebrige Masse. Dann füllst Du in die Muffinform den Teig ein: erst einen halben Löffel weißen Teig, dann dunklen Teig und dann wieder etwas weißen Teig. Wie es Dir gefällt. Die Formen solltest Du jedoch nur so ca. zu 2/3 füllen. Dann schiebst Du die Muffinform in den Backofen und backst die Muffins ca. 15-20 Minuten lang. Dann nimmst Du die Form aus dem Ofen und kippst die Muffins aus. Dann musst Du die Glasur bereiten: in einem Wasserbad weichst Du die Kuvertüren getrennt voneinander auf. Als erstes überziehst Du die Muffins dann mit dunkler Kuvertüre und danach ziehst Du etwas weiße Kuvertüre über die Muffins. Dabei kannst Du beliebige Muster auf die Muffins malen. Fertig. Guten Appetit.

Zitronen-Joghurt-Muffins

Zutaten für 12 Muffins:

3 Eier
150g Rohrzucker
1/2 Päckchen Vanillin-Zucker
6 Esslöffel Pflanzenöl
200g Naturjoghurt
Zitronenaroma
180g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
etwas Margarine

Zubereitung:

Zuerst die Muffinform einfetten und kühl stellen. Danach den Backofen vorheizen auf 200°C. Dann schlägst Du die Eier schaumig und gibst Zucker, Vanillin-Zucker, Öl, Joghurt und Zitronenaroma dazu. Dann hebst Du Mehl und Backpulver unter. Diesen Teig gibst Du nun in die Muffinform. Jeder Vertiefung nur bis zu 2/3 füllen. Die Muffins müssen ca. 15-20 Minuten gebacken werden. Fertig.

ACHTUNG: Muffins halten sich längere Zeit, wenn Du sie in einer geschlossenen Dose aufbewahrst. So kannst Du die Muffins auf jeden Fall ein paar Tage verwahren.