

Smarties®-Muffins

12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinblech (12er):

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

50 g Zartbitterschokolade

200 g Mehl

2 TL Dr. Oetker Backpulver

30 g Kakaopulver

200 g Butter oder Margarine, weich

100 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier

75 ml Milch

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

etwa 100 g Mini-Smarties®

etwa 50 g Smarties®

1 Vorbereiten:

Muffin-Förmchen in das Muffinblech stellen. Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver und Kakaopulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmässig in die Förmchen verteilen.

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens für ca. 25 Min. backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



③ Zum Verzieren:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und die Muffins damit bestreichen. Die Smarties® dekorativ auf den Muffins verteilen und die Glasur fest werden lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Muffins lassen sich ohne Dekoration einfrieren.

