

MACH MIT!

12

SO BACKST DU...

ERDBEER-MUFFINS!

Muffins sind einfach zu machen und es gibt sie in vielerlei Geschmacksrichtungen. Hier ein Rezept für alle, die es fruchtig und sahnig mögen.



1. Schlage in einer Schüssel Eier, Zucker und Öl schaumig. Rühre dann Kakaopulver, Mehl, Nüsse und Backpulver unter. Rühre zum Schluss die saure Sahne ein.

2. Heize den Backofen auf 180°C Umluft auf. Fette die Muffinform aus oder lege sie mit Papierförmchen aus. Fülle nun den Teig gleichmäßig in die Mulden und backe die Muffins etwa 20 bis 30 Minuten lang. Lass sie anschließend auf einem Gitter abkühlen.



3. Entferne von den Muffins die Papierförmchen und schneide den oberen Teil der Muffins mit einem Messer ab. Gib die oberen Muffinteeile in eine Schüssel, zerbröle sie fein und mische sie mit den Schokoraspeln.

4. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker steif. Wasche und schneide die Erdbeeren und rühre sie unter die Sahne. Gib je einen Löffel Erdbeersahne auf jeden Muffin. Als Krönung kannst du noch die Kuchenbrösel-Schoko-Mischung oben drauf geben und etwas andrücken.



DAS BRAUCHST DU:

- 80 g Mehl
- 70 g Öl
- 90 g Zucker
- 2 Eier
- 45 g Kakaopulver
- 60 g gemahlene Haselnüsse
- 135 g saure Sahne
- 200 g Sahne
- 1 Packung Vanillezucker
- 200 g Erdbeeren
- 2 EL geriebene Schokolade
- Muffinform oder Förmchen

FERTIG SIND DIE ERDBEER-MUFFINS!



Fotos und Text: Tanja Liebmann-Décombe