



Freche Clown-Muffins

@SPORTKITA FILDERSTADT



Zutaten für 12 Muffins:

Für den Teig:

- 400 g Mehl
- 200 g feine Haferflocken
- 1 Pck. Backpulver
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 150 ml Rapsöl
- 500 g Apfelmus
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Zum Verzieren:

- 200 g weiße Kuvertüre
- Bunte Zuckerperlen
- 100 g braune Kuvertüre
- Bunte Schokolinsen

So geht's:

- Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen
- Mehl, Haferflocken und Backpulver vermischen
- Eier, Milch, Rapsöl, Apfelmus, Zimt und Salz mit einem Rührgerät luftig aufschlagen
- Mehl-Mischung löffelweise dazu geben, bis ein glatter Teig entsteht
- Setze die Muffinförmchen in eine Muffinblech und verteile den Teig gleichmäßig in die Förmchen
- Backe die Muffins 25 Minuten und lasse sie anschließend vollständig abkühlen
- Schmelz die weiße Kuvertüre in einem Wasserbad und glasiere alle Muffins damit und streue ein paar Zuckerperlen als Haare darauf
- Lass die Schokolade nun vollständig aushärten
- Schmelz die braune Kuvertüre und zeichne damit (evtl. mit einem Spritzbeutel) Clown-Gesichter auf die weiße Kuvertüre
- Zum Schluss verziere deine Muffins noch mit den bunten Schokolinsen, indem du sie kurz in die braune Kuvertüre tauchst
- Fertig sind deine frechen Clown-Muffins!