

Rezept

Niedliche Igel-Muffins

Ein Rezept von Niedliche Igel-Muffins, am 19.05.2024

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade	125 g weiche Butter
150 g Zucker	2 Eier (M)
150 g Mehl	2 TL Backpulver
1 EL Kakaopulver	Salz
100 g Sahnejoghurt	200 g helle Kuchenglasur
75 g Mandelstifte	24 dunkle Zuckerperlen
12 weiße Zuckerperlen	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ein 12er-Muffinblech | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Schokolade schmelzen. Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao und 1 Prise Salz mischen. Mit dem Joghurt unterrühren. Lauwarme Schokolade unterrühren.
2. Mulden des Muffinblechs einfetten und Teig einfüllen. Muffins im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Aus der Form lösen, abkühlen lassen. Glasur nach Packungsanleitung erwärmen und auf die Muffins streichen. Mit Mandelstiften (Stacheln) und Zuckerperlen (Augen, Schnauze) verzieren.