Rezept

Süße Schatztruhen-Muffins

Ein Rezept von Süße Schatztruhen-Muffins, am 12.10.2024

Zutaten

3	reife Bananen
150 g	Butter
3	Eier (Größe M)
2 TL	Backpulver
1	Muffinblech mit 12 Mulden
	Smarties
	Goldtaler und andere süße Schätze
5 EL	Kakaopulver
100 g	brauner Zucker
300 g	Mehl
100 ml	Milch
12	Papierbackförmchen
	Gummibärchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Schätze | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Papierförmchen in die Mulden des Muffinblechs setzen. Die Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Mit dem Kakao, der Butter und dem Zucker cremig rühren. Die Eier nach und nach gründlich unterrühren.

2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Zum Schluss die Milch unterrühren. Den Teig bis knapp unter den Rand in die Förmchen füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25 Min. backen.

3. Die Muffins aus dem Ofen holen und vollständig abkühlen lassen. Mit einem scharfen Messer vorsichtig die Deckel abschneiden und die Muffins mit einem Teelöffel etwas aushöhlen. In die Mulden bunte Schätze wie Smarties, Gummibärchen und Goldtaler füllen. Den Deckel schräg auf die Schätze setzen, sodass man den Inhalt gerade noch sieht.