

Schwarz-Gelbe Muffins

Dass schwarz und gelb unsere absoluten Lieblingsfarben sind, versteht sich ja von selbst. Da ist es ja ganz klar, dass wir auch unsere Kuchentafel in unseren Farben dekorieren. Heute gibt es deshalb leckere schwarz-gelbe Muffins.



Für deine Muffins benötigst du:

- 150 g Zucker
- 250g Mehl
- 1 Ei
- 250 ml Milch
- 2 gehäufte EL Backkakao
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 250 ml Milch
- 90 ml Öl
- 12 großer oder 20 kleine Muffinförmchen (am besten in gelb)

Für die Verzierung benötigst du:

- Puderzucker
- dunkle Schokolade (am besten Kuvertüre)
- gelbe Lebensmittelfarbe
- Streusel zum Verzieren (am besten dunkel oder schwarz-gelb)

Anleitung:

- gib das Mehl, die Milch, das Ei, Natron, Backpulver und den Zucker in eine Rührschüssel und vermenge das Ganze mit dem Mixer
(lass dir dazu am besten von einem Erwachsenen helfen)



- fülle den echt flüssigen Teig in die Muffinförmchen (die Förmchen sollen ca. zu 2/3 gefüllt sein)

- Backe die Muffins bei 180 Grad (Umluft) im Ofen
-> Mini-Muffins ca. 12 min
-> große Muffins ca. 30 min

- lasse die Muffins nach dem Backen etwas abkühlen

- jetzt kannst du die Muffins nach Herzenslust verzieren:
- rühre ein paar Löffel Puderzucker mit sehr wenig Wasser an; färbe den entstandenen Zuckerguss nun mit gelber Lebensmittelfarbe ein
- für den Schokoguss musst du dunkle Schokolade über dem Wasserbad schmelzen (lasse dir dafür bitte von einem Erwachsenen helfen)

- nun kannst du die Muffins entweder mit Schokolade oder dem Puderzuckerguss bestreichen

- streue nun Streusel deiner Wahl auf den noch feuchten Guss oder „male“ bunte Muster auf die Muffins



Viel Spaß beim Nachbacken dieser schwarz-gelben Köstlichkeiten!