



Koala-Muffins backen

WER LIEBT SIE NICHT? SUPER KÖSTLICHE KLEINE KUCHEN,
DIE DU DIREKT AUS DER HAND NASCHEN KANNST.

ZUTATEN FÜR 12 MUFFINS:

- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 100 g Butter
- 3 Eier
- 200 ml Milch
- 100 g Kakaopulver
- 1 Sackerl Backpulver
- 200 ml Schlagobers
- Kokosraspeln
- Schokotröpfchen
- Kleine runde Kekse

Backe bitte nur
zusammen mit einem
Erwachsenen!

So geht's:

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Kakaopulver, Eier und Butter in einer Schüssel gut verrühren. Dann nach und nach die Milch dazu gießen.
2. Den Teig in Muffinförmchen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad 25 bis 30 Minuten backen.
3. Inzwischen das Schlagobers schlagen.
4. Wenn die Muffins gebacken und ausgekühlt sind, das steifgeschlagene Schlagobers auf ihre Oberseite streichen. Anschließend in die Kokosraspeln tunken.
5. 10 Minuten lang in den Kühlschrank stellen.
6. Augen und Nase mit den Schokotröpfchen gestalten
7. Für die Ohren die Kekse in Schlagobers und Kokosraspeln tunken und links und rechts in den Kopf drücken.



fertig!



Verwende Bio-Zutaten.
Das ist besser für die
Natur.



Übrigens: nach
dem gleichen
Rezept kannst du
auch Panda-
Muffins backen 😊