

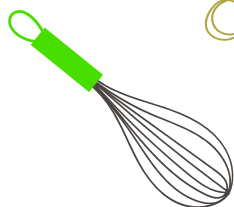
Basis-Rezept

Raupe Nimmersatt



Einkaufsliste

- 100 g Zucker
 - 175 g Mehl
 - 1/2 Pck. Vanillezucker
 - 2 Eier
 - 1/2 Pck. Backpulver
 - 60 ml neutrales Öl
 - 90 ml Orangenlimonade
- 200g Schokolade für die Glasur



Zubereitung

1. Zucker, Vanillezucker, Eier mit eine Handrührgeräte schaumig aufschlagen.
2. Öl mit dem Sprudel hinzufügen und gut durchrühren.
3. Mehl mit Backpulver mischen und in Etappen unter die Masse rühren.
Tipp: Nach Belieben kannst Du auch Schokostreusel in den Teig geben.
4. Die Backform mit etwas Öl auspinseln und den Teig mit einer kleinen Kelle in die Form, bis knapp unter den Rand befüllen.
5. Die Muffins bei ca. 180°C Ober-Unterhitze knapp 15 min. backen. - Stäbchenprobe!
6. Auf dem Kuchengitter etwas auskühlen lassen und den warmen Kuchen vorsichtig aus der Backform lösen.
7. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, in der sauberen Form verteilen und die Muffins in die Schokolade drücken. Zum Auskühlen in den Kühlschrank stellen.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

