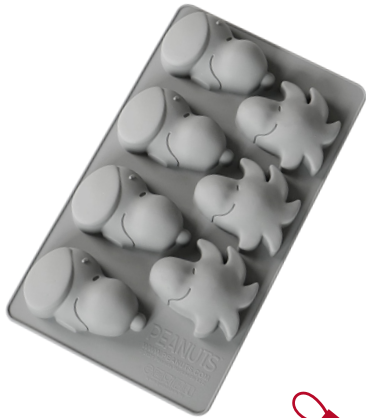
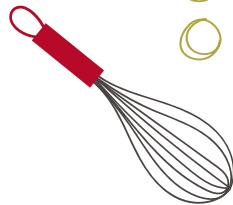


Basis-Rezept Snoopy Muffins



Einkaufsliste

- 100 g Butter
 - 100 g Mehl
 - 80g Zucker
 - 1 Tl. Vanillezucker
 - 3 Eier
 - ½ Pck. Backpulver
 - 2 Eßlöffel Milch
- 200g Schokolade für die Glasur



Zubereitung

1. Alle Zutaten mit einem Handmixer in einer Schüssel ca. 2 min lang gut verrühren und den Teig in die Muffin Form geben
 Tipp: Nach Belieben kannst Du auch Früchte oder Schokostreusel in den Teig geben.
2. Den Teig bei ca. 180 Grad (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene für 25 bis 30 Minuten in den Backofen geben.
3. Mit der Stäbchenprobe testen ob der Kuchen fertig gebacken ist.
4. Auf dem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und die warmen Muffins vorsichtig aus der Backform lösen.
5. Schokolade im Wasserbad schmelzen und in die saubere Form gießen. Die Form etwas schwenken, damit sich die Schokolade verteilen kann und dann die Muffins in die Form drücken. Zum auskühlen in den Kühlschrank stellen.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

