

Pferdemuffins

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig

- 250 g Weizenmehl
- 150 g Zucker
- 3 EL Kakaopulver
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 100 g Schokotropfen
- 250 ml Milch
- 90 ml Sonnenblumenöl
- 1 Ei
- 680 g Kirschen (1 Glas)



Für die Deko

- Zartbitterkuvertüre
- Zuckeraugen
- Minimarshmallow
- Gummibärchenschnüre
- 12 Biskuitzungen

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

1. Schritt: Schoko-Kirsch-Muffins backen

1. Gieße die Kirschen ab.
2. Heize den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vor.
3. Mische das Mehl mit dem Zucker, dem Kakaopulver, dem Natron und dem Backpulver.
4. Gib das Ei, die Milch und das Öl hinzu und mixe alles gut durch. Hebe die Kirschen und die Schokotropfen unter.

5. Verteile Papierförmchen auf deine Muffinform und gib den Teig hinein. Wir verwenden dafür sehr gern einen [Eiskugelportionierer*](#).
6. Backe die Muffins für 25 Minuten und lasse sie dann auskühlen.

1. Schritt: Pferdemuffins verzieren

1. Schmelze die Kuvertüre im Wasserbad.
2. Verziere die Biskuitzungen, indem du ihnen mit einem Zahnstocher und etwas Kuvertüre die Zuckeraugen aufklebst, Mähne und Nüstern malst. Forme aus den Mini-Marshmallows kleine Ohren und klebe sie an der Biskuitzunge an.
3. Tauche den Muffin in die Kuvertüre und befestige den Pferdekopf daran.
4. Halbierte Gummibärchenschnüre bilden den Schwanz.
5. Lasse die Muffins anschließend im Kühlschrank fest werden.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

