



Rentier-Mufffins (Muffinform)

Zutaten

210 g Mehl
1,5 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 TL Lebkuchengewürz
120 g Butter
180 g Zucker
1 Ei Größe M
150 ml Milch
80 g Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

200g Zartbitter-Schokolade
140ml Sahne
Salzbrezeln
Smarties in rot, braun oder lila
Zuckeraugen
Eierplätzchen oder „Soft Cakes orange Minis“
Muffin-Förmchen

Zubereitung

Backofen vorheizen auf 180 °C Ober/Unterhitze

Schokolade hacken, beiseite stellen.

Mehl, Backpulver, Salz und Lebkuchengewürz mit einem Handmixer in einer Schüssel vermengen. An die Seite stellen. Weiche Butter und Zucker mit dem Handmixer cremig rühren.

Das Ei zugeben und gut verrühren. Mehlmischung und Milch abwechselnd zugeben und gut verrühren.

Die Schokoladenstückchen unterheben.

Papierförmchen in die Vertiefungen der Muffinform setzen.

Salzbrezeln in der Mitte durchbrechen und an die Seite stellen.

Den Teig etwa zu 2/3 hoch in die Papier-Förmchen füllen, ein mittlerer Portionier hilft immer gleich große Mengen einzufüllen.

Im vorgeheizten Backofen **ca. 25 Minuten** backen. Muffins aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Die Glasur zubereiten. Schokolade hacken. Sahne aufkochen, vom Herd nehmen, die gehackte Schokolade dazu geben, kurz warten, dann rühren bis alles geschmolzen ist. Beiseite stellen, bis sie andickt. Die Oberfläche der Cupcakes mit der Glasur bedecken. Die Eierplätzchen versetzt auf legen. Salzbrezeln Geweih auf die Cupcakes legen. Die Zuckeraugen aufsetzen.

Rote oder braune Smartie als Nase mit restlicher Schokolade festkleben. Fertig!

Steffi Ebbing

Selbständige Pampered Chef® Beraterin

E-Mail: steffi@ebbing-tm.de

www.ebbing-tm.de | Tel. 05207/87580

Shop: www.ebbing-tm.de/shop

