

Teddybär Muffins



Schwierigkeit: Mittel



Dauer:

35 Min.



Zutaten für 12 Muffins:

FÜR DEN TEIG:

250 g Mehl
150 g Zucker
375ml vegane Schokoladenmilch
150 g Zartbitterschokolade
7 EL Sonnenblumenöl
2 TL g Backpulver
1/2 TL Natron

FÜR DIE DEKO:

50 g Zartbitterstreusel
12 Toffifees
24 braune Smarties
24 Zuckeraugen

1. Schritt:

Muffinform mit Papierförmchen auslegen und Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Trockene Zutaten mischen, dann Milch und Öl dazugeben.

2. Schritt:

Teig in Förmchen füllen und 25 Minuten backen.

3. Schritt:

Muffins abkühlen lassen. Schokolade schmelzen, auftragen und mit Toffifees, Smarties und Zuckeraugen dekorieren.

