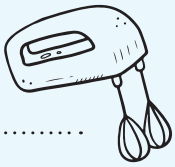
Rezept

PINGUIN-MUFFINS

CA. 12 STÜCK

ZUTATEN



200 g	Dunkle Schokolade
150 g	Butter
200 g	Zucker
4	Eier
1 TL	Vanillepulver
100 g	Mehl
	Für die Dekoration
125 g	Dunkle Kuchenglasur
125 g	Weisse Kuchenglasur
12	Schokolinsen, gelb oder orange

ZUBEREITUNG

Schokolade und Butter schmelzen. In der Zwischenzeit Zucker und Eier schaumig rühren.
Alles mit Vanillepulver und Mehl mischen und in Muffins-Förmchen füllen.
Bei 200°C (Ober-/Unterhitze, Backofenmitte) für 15–20 Min. backen.

DEKORIEREN

Beutel mit dunkler und weisser Kuchenglasur ca. 10 Minuten in knapp kochendes Wasser legen.
Einen kleinen Teelöffel weisse Glasur auf die untere Hälfte des Muffins geben.
Mit einem Löffel oder Holzstäbchen verteilen und eine Herzform auf die Muffins malen.

Mit einem Messer einen kleinen Schlitz in den Muffin stechen
und eine Schokolinse als Schnabel hineinlegen.
Mit der dunklen Glasur das obere Drittel bestreichen und zwei Äuglein machen.
Et voila – fertig sind die süssen Pinguine!

Müli Märt
EINKAUFSZENTRUM LENZBURG