

Kleine Maulwürfe machen ... niedliche Maulwurf Muffins!

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Muffins

Für den Teig

2 Eier
120 g Zucker
1 Teelöffel Vanillearoma
100 ml Pflanzenöl (geschmacksneutral)
80 ml Milch
100 g Mehl
20 g Kakao
100 g gemahlene Mandeln
3 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz

Für die Füllung

200 g Sahne
2 Teelöffel Puderzucker
1 Banane

Besonderes Zubehör

Muffinform (für 12 Muffins)

Jeder hat mal klein angefangen: Große Maulwürfe machen Maulwurfkuchen, kleine Maulwürfe machen ... na? Niedliche Maulwurf Muffins natürlich! Die Kleinen stehen ihrem großen Vorbild jedoch in nichts nach - schokoladiger Boden, eine cremige Füllung mit Banane

und süßer Sahne und als Krönung eine Decke aus Schokokrümeln. Die Gabel? Kannst du dir sparen!

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Muffinform einfetten.

- 2 -

Eier mit Zucker und Vanillearoma schaumig schlagen. Milch und Öl einrühren.

- 3 -

Mehl mit Kakao, Backpulver, Mandeln und Salz vermengen. Kurz unter die flüssigen Zutaten heben.

- 4 -

Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 5 -

Für die Füllung Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Banane in dünne Scheiben schneiden.

- 6 -

Muffins mit einem Teelöffel etwas aushöhlen. Ausgelöffeltes Gebäck fein zerbröseln. 2/3 der Brösel unter die Sahne heben.

- 7 -

Bananenscheiben in die ausgehöhlten Muffins geben. Sahne darauf verteilen. Muffins mit restlichen Gebäckbröseln bestreuen und bis zum Servieren kalt stellen.

Kleine Maulwürfe machen ... niedliche Maulwurf Muffins!