

Schulanfangs-Muffins

Zutaten für 12 Stück:

- 250 g Dinkelmehl
- ½ Tütchen Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Ei
- 60 g Zucker
- 60 ml Sonnenblumenöl
- 200 g Joghurt
- [Fondant*](#), bunte ABC-Streusel oder Schokobuchstaben
- weiße Kuvertüre und Sahne



Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

So bäckst du die Schulanfangsmuffins

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Mische das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron.
3. Gib den Zucker mit dem Sonnenblumenöl, dem Ei und dem Joghurt in eine Schüssel und mixe alles gut durch. Hebe die Mehlmischung unter, so dass ein cremiger Teig entsteht.
4. Lege eine Muffinform mit Papierförmchen aus und verteile den Teig darein. Färbe ihn ggf. vorher portionsweise bunt ein.
5. Backe die Muffins für 20-25 Minuten, sie sollten nicht zu dunkel werden.
6. Lasse die Muffins auskühlen.
7. Schmitz die Kuvertüre im Wasserbad und pinsel die Muffins damit ein.
8. Verziere sie dann mit bunten Stiften und Buchstaben, die du aus Fondant formst oder ganz einfach mit bunten ABC-Streuseln oder Schokobuchstaben aus dem Backregal.

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

