

Karibu Buffins

nach einer Idee von Sylvia Hornung

Backe die Buffins nach.

Viel Spaß
beim
Backen!



1) Rezept Buffins:

250 g Mehl
150 g Zucker
2 EL, gehäuft Kakaopulver
2 TL, gestr. Backpulver
1/2 TL Natron
150 g Schokotropfen
75 g Schokotröpfchen
250 ml Milch
90 ml Öl
1 Ei

Etwa die Hälfte der kleinen Schokotropfen aufheben. Kommen oben auf die noch nicht gebackenen Muffins. Alle trockenen Zutaten vermischen, dann Milch, Öl und Ei hinzugeben und gut verrühren.

In 12 Muffin-Förmchen geben und oben drauf die restlichen Schokotröpfchen.

Bei 150 Grad Umluft 20 Minuten backen.

2) Dekoration der Buffins

Körper Bu: Banane von Haribo
Nase Bu: Kaubonbon „Hitschies“ von Hitschler
Augen Bu: Zuckergussaugen(Kuchendeko-Abteilung)
Haare Bu: Zuckervatte (fertig in Dosen).
Klebstoff: Zuckerguss