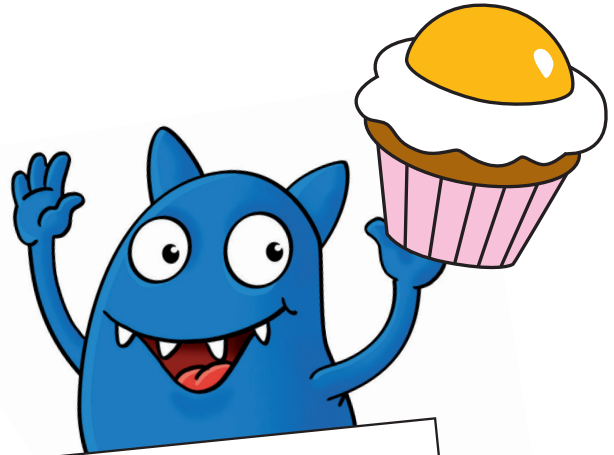


Das Monster braucht Ersatz für seine missglückten Ostereier. Es hat keine Eier mehr, aber eine Idee!  
Es backt jetzt Spiegeleier-Muffins!

Helft ihm doch beim Backen!  
Es geht ganz leicht.



### Zutaten:

100 ml Sonnenblumenöl | 180 g Rohrzucker | 240 g Mehl | 30 g Kakaopulver | 50 g Zartbitterschokolade | 1/2 Pckg. Backpulver | 1/2 Pckg. Vanillezucker | 240 ml Wasser | 1 Vanilleschote | 120 g Sahne | 100 g Schmand | 1 Dose halbe Aprikosen | Muffinförmchen

### Zubereitung:

- 1) Backofen auf 180 °C vorheizen
- 2) Öl mit dem Rohrzucker vermischen und kurz aufschlagen
- 3) Schokolade raspeln und mit Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Vanillezucker hinzugeben.
- 4) Alles mit dem Handrührer rühren. Wasser während des Rührens hinzugeben, sodass eine homogene Masse entsteht.
- 5) Teig auf die Muffinförmchen verteilen, 15 bis 20 Minuten backen und danach gut abkühlen lassen.
- 6) Für das Topping Sahne, Schmand und das Mark der Vanilleschote mit dem Handrührer so lange aufschlagen, bis eine feste Masse entsteht.
- 7) Sahnecreme auf den abgekühlten Muffins verteilen.
- 8) Aprikosen abtropfen lassen bzw. trockentupfen. Jeweils eine Aprikosenhälfte auf die Sahnecreme geben.

Guten Appetit!

