



Benötigte Zutaten

| | |
|------------|---|
| | Bechergöße: 250 ml |
| 3 | Eier |
| 1/2 Becher | Öl |
| 1 Becher | Honig |
| 1.5 Becher | geriebene Nüsse |
| 1/2 Becher | Kakaopulver |
| 1 Becher | Dinkelmehl |
| 1 Pkg. | Backpulver |
| 1 Becher | Premium Sauerrahm |
| 1 Pkg. | Tofffee |
| 100 g | Kuvertüre |
| | Schokoraspeln |
| | Zuckeraugen |
| | Früchte (z. B. Datteln, zum Verzieren) |
| 2 | 12er-Muffinbackbleche |
| 24 | Papier-Muffinförmchen |

Bären-Muffins

Ein einfacher, saftiger Rührteig, der ohne genaues Abwiegen auskommt – ideal, um mit Kindern zu backen.

Anleitung

1. Den Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen.
2. Die Eier, das Öl und den Honig schaumig rühren.
3. Anschließend den Sauerrahm, das Mehl, die Nüsse, das Kakao- und Backpulver hinzufügen und alles zu einer Masse verrühren.
4. Den Teig in die Papier-Muffinförmchen füllen und beide Muffinbleche auf zwei Ebenen für 25 Minuten in den Ofen schieben.
5. Den Ofen nach 25 Minuten abschalten, die beiden Bleche vorsichtig herausholen und die Muffins komplett auskühlen lassen.
6. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und damit die Muffins dünn bestreichen.
7. Die Muffins mit Schokoraspeln bestreuen und mit Zuckeraugen, Tofffee (Nase) und Früchten, z.B. Datteln, (Ohren) lustige Bärengesichter gestalten.

Tipp: Der leere Sauerrahm-Becher kann als Messbecher verwendet werden!



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](https://www.topfen.nockerl.com)