



Ostermuffins

für 9 Muffins

9 Terracotta Töpfchen (ca 5-6 cm hoch bei ca 7 cm Durchmesser, gibt's im Baumarkt)

125 g Margarine (zimmerwarm)

100 g Zartbitterschokolade, geraspelt

250 g Mehl

100 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

2 TL Backpulver

40 g Kakao

1 Prise Salz

125 ml Milch

150 g Frischkäse

15 g Puderzucker

1 Packung Marzipanmöhren

Und so geht's

- 1 Als erstes den Backofen auf 200° C vorheizen (oder bei Umluft: 180° C). Töpfchen ausspülen und für guten Halt in eine Muffinform stellen.
- 2 Margarine mit Zucker und einem Päckchen Vanillezucker verquirlen und die Eier anschließend nacheinander mit einrühren.
- 3 Die Raspelschokolade, das Mehl, 2 TL Backpulver und 25 g Kakao mit einer Prise Salz ordentlich vermischen, anschließend mit der Milch und dem zuvor verquirlten Teig zu einer Masse verrühren.
- 4 Den Teig füllt Ihr gleichmäßig in die kleinen Töpfchen und backt die Muffins ca 25 - 30 Minuten. Die Muffins sind dann fertig, wenn bei einer Stäbchenprobe nichts mehr kleben bleibt. Anschließend abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Frischkäse mit Puderzucker, einem Päckchen Vanillezucker und einem gehäuften Esslöffel Kakao zu einer Creme verrühren.

5 Sind die Muffins abgekühlt, werden die überstehenden „Köpfchen“ mit einem Löffel abgetragen und zu Bröseln verarbeitet. Die Creme als kleine Schicht auf die angebrochenen Muffins streichen und die Brösel wieder auf die Muffins „kleben“. Am besten macht Ihr das mit der Hand, dann kann man den „Hügel schön andrücken.

6 Als Deko wird zum Schluss eine Marzipanmöhre in den Muffin gesteckt – fertig ist der Ostermuffin!

TIPP Um das Loch des Töpfchens zu stopfen, habe ich ein Stück Butterkeks auf den Boden gelegt, damit der rohe Teig nicht durchsickert.

