

Der Kochklub für Kinder



Ostermuffins im Topf – einfache Backidee zu Ostern

Du benötigst:

- 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
 - 2 Eier
 - 100 g Zucker
 - 2 Päckchen Vanillezucker
 - 40 g Kakao
 - 2 TL Backpulver
 - 1 Prise Salz
 - 125 ml Milch
 - 150 g Frischkäse
 - 15 g Puderzucker
- Für die Deko:**
- 1 Packung Marzipanmöhren

Als erstes den Backofen auf 200°C vorheizen (oder bei Umluft: 180°C). Die Töpfchen ausspülen, ausfetten und für einen guten Halt in eine Muffinform stellen.

Margarine mit Zucker und einem Päckchen Vanillezucker verquirlen und die Eier anschließend nacheinander einrühren. 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.

Den Teig füllst Du gleichmäßig in die kleinen Töpfchen und backst 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. Sind die Muffins abgekühlt, werden die überstehenden „Köpfchen“ mit einem Löffel abgetragen und zu Bröseln verarbeitet. Dazu muss der Muffin aber komplett abgekühlt sein, da es sonst nicht funktioniert!

Streiche die Creme nun auf die auf die angebrochenen Muffins und verteile die Brösel anschließend darauf, so sieht das Endergebnis perfekt nach einem Erdhügel aus. Am besten geht das mit der Hand, so kannst Du die Brösel schön andrücken. Zum Schluss steckst Du die Marzipanmöhre in den Hügel.

