



Aktivität:	3 verschiedene Muffins
Alter:	ab 3
Dauer:	ca 1 h
Material:	<p>Papierförmchen für Muffins</p> <p>Zutaten: für 12 Muffins (können natürlich weniger sein falls ihr alle drei ausprobieren wollt)</p> <p>Bananenmuffins:</p> <p>1 Ei, 175 g Zucker, 100 ml neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl), 125 g Buttermilch, 3 reife, mittelgroße Bananen, 200 g Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 1/4 Teelöffel gemahlener Zimt, 1/2 Teelöffel Natron, 3 Esslöffel Kakaopulver</p> <p>Schokomuffins:</p> <p>100g Margarine oder Butter, 200 g Butter, 2 Eier, 200ml Milch, 250g Mehl, 1 Esslöffel Backpulver, 2 Prisen Salz, 100 g Kakao, 100g Schokoraspeln- oder Streusel</p> <p>Nutella Muffins:</p> <p>75 g Butter, 50 g Zucker, 100 g Nutella (oder Nuss Nougat Creme), 120ml Milch, 2 Eier, Päckchen Backpulver, 300 g Mehl</p>

Zubereitung Banane -Schoko-Muffin :

Das Ei in einer Rührschüssel aufschlagen und schaumig verquirlen. Nun Zucker, Öl und Buttermilch hinzugeben und alles gut miteinander vermengen. Schält danach die Bananen und zerdrückt sie mit einer Gabel. Dieses Bananenmus gibt ihr jetzt in die Eimasse und verrührt alles gut. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver, Zimt, Natron und dem Kakaopulver gut vermischen und vorsichtig unter die Bananen-Eimasse heben. Die Papier-Muffinförmchen in die Vertiefungen im Muffinblech stecken und den Bananen-Schoko Teig in diese einfüllen. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei etwa 180 °C Ober-/ Unterhitze oder etwa 160 °C Heißluft ca. 20-25 Minuten backen lassen. Die ausgekühlten Muffins aus dem Muffinblech lösen.



Zubereitung Schoko-Muffin:

Die Margarine/ Butter in der Rührschüssel schaumig rühren. Danach den Zucker hinzufügen und alles zusammen schaumig schlagen. Nun die Eier untermengen und weiterschlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Das Mehl mit dem Backpulver, Salz und Kakaopulver vermischen und unter abwechselnd mit der Milch unter die Masse heben. Zum Schluss vorsichtig die Schokostreusel/-raspel/-tropfen untermischen. Die Papier-Muffinförmchen in die Mulden des Muffin Backblechs stecken und den Schokoteig hineinfüllen.

Den Backofen auf ca. 180 °C Ober-/ Unterhitze oder ca. 160 °C Heißluft vorheizen und die Muffins darin etwa 20-25 Minuten backen lassen. Lasst die Muffins abkühlen und löst sie dann aus dem Muffinblech. Je nach Belieben könnt ihr die köstlichen Schokomuffins mit Schokoladenglasur bestreichen, Puderzucker darüberstreuen oder siehe unsere Abbildung mit Puderzuckerguss bestreichen.



Zubereitung Nutella-Muffin:

Schmelzt die Butter, damit sie flüssig ist. Verrührt diese nun sehr gut mit dem Zucker, der Nuss-Nougat-Creme, der Milch und den Eiern. Zieht danach das Backpulver und das Mehl unter. Legt nun in die Mulden des Muffin Blechs die Papierförmchen. Füllt die Förmchen mit Teig (nur zu 3/4).

Backt die Nutella-Muffins jetzt im auf 200 °C vorgeheizten Backofen etwa 15-20 Minuten lang. Lasst die Muffins danach auskühlen. Ganz nach Belieben könnt ihr die Muffins mit Schokoglasur bestreichen oder Puderzucker bestreuen. Diese leckeren Nutella-Muffins kommen durch ihren schokoladigen Geschmack vor allem bei Kindern klasse an. Sie schmecken natürlich auch großen Naschkatzen köstlich. Ob zum Kindergeburtstag, einer Party oder einfach nur mal so zum Genießen, diese Muffins sind einfach immer passend.

viel Spaß beim backen :)



Quelle: <https://www.kinderspiele-welt.de>