

Bienenmuffins

Zutaten Zitronenmuffinteig:

Für 12 Muffins

- 1 Ei
- 110 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 60 ml neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 280 g Zitronenjoghurt
- 280 g Mehl
- 2 ½ Teelöffel Backpulver
- 1 Päckchen Zitronenschale



Zutaten zum Dekorieren:

- Vollmilch-Schokoladenkonvertüre
- Smarties
- Zuckerstift
- evtl. Puderzucker
- runde Backoblaten
- Makado-Kecksstäbchen

Zubereitung:

Schlagt das Ei in einer Rührschüssel auf und verquirlt es, bis es schaumig ist.

Danach den Zucker, Vanillezucker, das Öl und den Zitronenjoghurt dazugeben und alles zusammen kräftig verrühren.

Anschließend das Mehl mit dem Backpulver und der Zitronenschale gut vermengen und behutsam unter die Eimasse haben.

Die Muffinförmchen aus Papier in die Vertiefung im Muffinbackblech stecken und den Zitronenteig hineinfüllen.

Nun backt ihr die Muffins im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C Ober-/Unterhitze oder ca. 160°C Heißluft ungefähr 20-25 Minuten.

Lasst die Muffins auskühlen und löst die dann aus dem Muffinblech.

Verzierung:

Schmelzt die Schokoladenkonvertüre und bestreicht damit die Muffins.

Lasst den Schokoguss etwas antrocknen.

Auf den noch ein wenig feuchten Schokoguss klebt ihr die Smarties als Augen.

Danach muss er Schokoguss noch vollständig trocknen.

Schneidet eine runde Backoblate mit einem scharfen Messer in der Mitte durch, damit zwei Halbkreise für die Flügel der Bienen entstehen.

Ist die Schokolade getrocknet, ritzt ihr mit dem Messer die zwei Stellen für die Bienenflügel am Muffin ein und steckt die Oblatenhälften als Flügel hinein.

Malt mit gelbem Zuckerstift die gelben Streifen auf den Bienenkörper. Mund und Nase der Biene werden aus weißem Zuckerstift oder angerührtem zähen Puderzuckerguss (Puderzucker + Wasser) aufgemalt.

Auf das Auge malt ihr mit braunen Stift eine Pupille.

Zum Schluss schneidet ihr die Mikado-Keksstäbchen für die Fühler und den Stachel zurecht.

Bohrt mit einem Messer oder ähnlichem Löcher in den Muffin und steckt die Keksstäbchen als Stachel und Fühler hinein.

FERTIG !!!

