



WAS WÄCHST DENN DA?

Schokomuffins mal ganz anders: Der Teig gedeiht direkt im Topf - das Ergebnis kannst Du auslöffeln.

DAS BRAUCHST DU (FÜR 9 STÜCK):

12 Terrakotta-Töpfchen, ca. 5,5 cm hoch, Ø 7 cm; 125 g Margarine (z. B. Sanella); 100 g Zucker; 2 Pck. Vanillezucker; 2 Eier; 250 g Mehl; 2 TL Backpulver; 40 g Kakao; 1 Prise Salz; 125 ml Milch; 100 g Zartbitter-Schokolade; 150 g Frischkäse; 15 g Puderzucker; 9 Marzipanmöhren

SO WIRD'S GEMACHT: 1. Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Terrakotta-Töpfchen gründlich ausspülen, trocknen und auf ein Backblech stellen.

2. Sanella, Zucker und 1 Pck. Vanillezucker zu einer glatten Masse rühren. Eier sorgfältig unterschlagen.
3. Mehl, Backpulver, 25 g Kakao und 1 Prise Salz vermischen und mit der Milch unter den Teig rühren. Schokolade grob hacken und unterheben. Teig in 12 Töpfchen füllen. Muffins ca. 25 Minuten backen. Abkühlen lassen.
4. Frischkäse, Puderzucker mit restlichem Vanillezucker und Kakao verrühren. Creme auf 9 Muffins verstreichen. Die anderen 3 Muffins grob zerbröseln, auf die Creme streuen und leicht festdrücken. Marzipan-Rübli platzieren.