

Schokomuffins mit Waffelstiften

von Joana-Virgina Mertens aus Telgte

Zutaten für die Muffins:

300g Mehl
120g Zucker
150g Butter
2 Eier
180g Naturjoghurt
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
3 EL Backkakao

Zutaten für die Waffelstifte:

1 Packung rechteckige Eiswaffeln
Puderzucker
Ggf. 200g weiße Kuvertüre
Lebensmittelfarben (fettlöslich, wenn weiße Kuvertüre verwendet wird)
Bunte Streusel
Etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Backkakao) in eine Rührschüssel geben und kurz durchmischen. Dann Butter in einem Topf auf dem Herd erwärmen, bis sie flüssig ist. Anschließend die flüssige Butter zusammen mit dem Joghurt und den Eiern in die Schüssel geben. Auf mittlerer Stufe verrühren bis sich eine homogene Masse ergibt.

Dann den Muffinteig mit zwei Löffeln in bunte Muffinförmchen geben. Für 20 Minuten bei 175 Grad (Umluft) in den Ofen geben. Nach dem Backen müssen die Muffins abkühlen. Währenddessen können die Waffelstifte vorbereitet werden.

Die Eiswaffeln aus der Packung auf einem Brettchen verteilen und mit einem Messer vorsichtig die oberen Ecken abschneiden, sodass sich eine Spitze ergibt. Dann die Farben anrühren:

Variante A – Zuckerguss: Mit etwas Zitronensaft den Puderzucker zu einer glatten Masse verrühren. Dann auf vier Töpfchen aufteilen und mit Lebensmittelfarben einfärben.

Variante B – weiße Kuvertüre: Diese Variante ist etwas fester, aber auch etwas aufwändiger. Die Schokolade kleinschneiden, über einem Wasserbad schmelzen lassen. Dann auf vier Töpfchen aufteilen und mit Lebensmittelfarben einfärben.

(Aufgepasst: Die hierfür verwendete Lebensmittelfarbe muss fettlöslich sein, ansonsten verklumpt die Schokolade und ist nicht mehr zu verteilen ist)

Die angeschnittenen Waffelstifte mit der Spitze vorne in die Farbe eintauchen, so ergibt sich eine schöne Stiftspitze. Die restliche Waffel wird mit einem Pinsel so bestrichen, dass unter der Stiftspitze noch ein bisschen Waffel freibleibt und sich so die Optik eines angespitzten Buntstiftes ergibt. Die angemalten Waffeln auf einem Stück Backpapier zum Trocknen auslegen und mit ein paar bunten Streuseln verzieren.

Die Muffins nach dem Abkühlen mit etwas Puderzucker bestreuen und mit den Waffelstiften dekorieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Wie das Rezept als Zeichnung von Frau Mertens aussieht, das sehen Sie hier:

