

Muffins in Herzform

von Michael Bisping

Zutaten (für ca. 12 Muffins):

Für den Muffinteig:

- 250 Gramm Mehl
- 170 Gramm Zucker
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker oder Vanillearoma
- 270 Gramm Milch
- 120 Gramm Margarine
- 2 Eier
- (Für dunkle Muffins Kakao dazugeben)

Dazu:

- 12 Murmeln
- Muffin-Backblech
- Muffin-Papier-Backformen

Zubereitung:

- Wie beim normalen Muffin backen auch, werden zuerst die Papierformen in den Mulden des Backblechs verteilt.
- Die Formen ungefähr zur Hälfte mit Teig füllen.
- Dann zwischen das Backblech und das Papierförmchen jeweils eine Murmel geben. Die Murmel sollte dabei nicht zu tief nach unten durchrutschen, sondern noch sichtbar bleiben. Wenn sie zu tief nach unten rutscht, macht sie nur unten am Muffin eine Delle, statt oben die Form zu einem Herz zu verändern.
- Jetzt das Blech im bei 180 Grad vorgeheizten Ofen rund eine halbe Stunde backen.
- Wer möchte, kann die Muffins nach dem Auskühlen noch mit Glasur versüßen oder mit Zucker beschriften.

