

Kleine
Küchenhelden

Kürbis-Muffins mit Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH - KAKAO

Zutaten:

Für den Teig:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 230 g Kürbispüree
- 90 ml Pflanzenöl
- 280 g Mehl
- ¼ TL Salz
- 1 TL Natron
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Vanille-Aroma
- ½ TL Nelken
- ½ TL Muskat
- ½ TL Zimt
- 14 Riegel Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH
- KAKAO (= 175 g)
- 15 g Puderzucker zum Dekorieren

Zubereitung:

1.

Eier, Zucker und Kürbispüree mit dem Pflanzenöl in einer Schüssel gut verrühren. Mehl, Salz, Natron, Backpulver, Vanille-Aroma sowie Nelken, Muskat und Zimt dazugeben und vermischen.

2.

Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH
- KAKAO in Stückchen schneiden und bis auf 14 Stücke für die Dekoration in den Teig rühren. Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen und den Teig auf die 14 Formen aufteilen. Bei 180° C für 25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

3.

Wenn abgekühlt, Muffins mit etwas Puderzucker bestäuben und ein Stück Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH
- KAKAO in die Mitte legen. Die Deko-Geister mit Hilfe der Zahnstocher auf den Muffins drapieren.

Zubereitungszeit: **ca. 45 Minuten**
Davon aktiv: **ca. 20 Minuten**

Portionen: **14**
Pro Portion: **57 g**
Pro Portion: **247 kcal**