



MINI-WAFFEL-MUFFINS
MIT


Zubereitungszeit:

ca. 20 Min

Backzeit:

ca. 15-20 Min

ZUTATEN

für 12 Portionen

Für den Teig:

- 30 g Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 15 g Zucker
- 1 Prise Vanillezucker
- 75 g Mehl (Type 405)
- ½ TL Backpulver

Außerdem:

- 12 Waffelbecher
- 12 Produkte aus dem kinder Happy Moments Mini Mix®
- 4 Stück kinder Schokolade®
- 100 g Zartbitterschokolade
- 2 EL bunte Streusel

ZUBEREITUNG

1

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180 °C/Umluft 155 °C). Butter würfeln. Ei in einer Schüssel mit den Schneebesen eines Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Zucker, Butter und Vanillezucker zugeben und weiter schaumig schlagen.

2

Mehl und Backpulver mischen, portionsweise zum Teig geben und einrühren.

3

Waffelbecher bis zur Hälfte mit Teig befüllen und jeweils ein Produkt aus dem kinder Happy Moments Mini Mix® in den Teig stecken. Anschließend Waffelbecher bis $\frac{3}{4}$ unter dem Rand mit restlichem Teig auffüllen und auf der mittleren Schiene 15–20 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen.

4

kinder Schokolade und Zartbitterschokolade jeweils über einem heißen Wasserbad schmelzen. Fertige Muffins nach Belieben in die kinder Schokolade® oder die Zartbitterschokolade tunken und mit bunten Streuseln bestreuen.

Utensilien: Brett, Messer, Schüsseln, Handrührgerät, Topf

Tipp: Ein tolles Rezept für den nächsten Kindergeburtstag! Macht besonders viel Spaß, wenn alle beim Verzieren mithelfen dürfen.

Portionen:	12
Pro Portion:	38 g
Pro Portion:	176 kcal