

Schokomuffins im Blumentopf für ca. 10 Stück



für den Teig:

2 Eier
75 g Zucker
80 ml Öl
25 g Kakao
25 g Zucker
50 g warmes Wasser
130 g Mehl
1,5 TL Backpulver

für das Topping:

2 EL Liebingsmarmelade
2 EL Wasser

Druckvorlage Blumentopf
Druckvorlage Möhren + Löwenzahn
Zahnstocher, Tesafilm



So geht's

Eier, Zucker und Öl in einen Topf geben. Mit dem Rührgerät ca. 3 min schaumig aufschlagen. Kakao mit dem Zucker und dem warmen Wasser in einer kleinen Schale auflösen. Zur Eiermasse geben und unterrühren. Zuletzt das Mehl mit dem Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.

Ein Muffinblech mit Förmchen auskleiden und bis ca. zur Hälfte füllen.

Bei 175 °C etwa 20 min backen.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Nun 1-2 Muffins auf einem Teller zerbröseln.

In einem kleinen Topf die Liebingsmarmelade mit dem Wasser erwärmen. Den Muffin kopfüber hineintauchen und in die Brösel tunken. Nun sieht es auf dem Muffin wie Blumenerde aus.

Die Druckvorlage für die Blumentöpfe ausdrucken und mit oranger Farbe bemalen (Am Besten eignen sich Wachsmalstifte oder Holzstifte, aber auch Wasserfarben sind möglich). Ausschneiden und um den Muffin legen.

Zuletzt die Möhren ausdrucken, ebenfalls ausmalen. Einen Zahnstocher an der Rückseite befestigen und die Blumentöpfe „bepflanzen“.