

# Smarties Muffin Rezept



150g  
weiche  
Butter

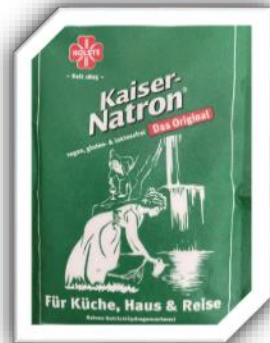


180 Mehl



2 Eier

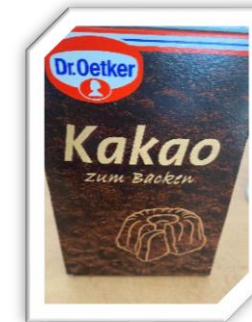
1 Prise Salz



0,5 TL  
Natron



0,5 TL  
Backpulver



20 g Kakao



100 g Zucker



Vanille-  
extrakt



90 g Buttermilch

# Smarties Muffin Rezept

1. Butter, Zucker, Salz und Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und gut miteinander vermischen.
2. Füge die Eier nacheinander hinzu und rühre es nochmal richtig um.
3. Mehl, Backpulver und Natron miteinander vermischen.

Diese mit zwei Drittel Buttermilch in den Teig geben und gut umrühren.

Wer keine Buttermilch hat, kann normale Milch nehmen und einen Spritzer Zitronensaft zufügen – ein wenig Säure wird für das Natron gebraucht.

4. Kakao und ein Drittel Buttermilch in eine Schüssel geben und mit einem Löffel vermischen.

Ein Drittel vom dem hellen Teig ebenfalls hinzufügen.

Nun hast du jetzt ein hellen Teig und ein dunklen Teig.

5. Gebe nun abwechselnd den hellen Teig und den dunklen Teig mit Hilfe von zwei Esslöffeln in die Muffin Förmchen.
6. Mit einer Gabel kannst du nun Muster in die Muffins hineinziehen. Das geht ganz einfach. Und das nennt man marmorieren.
7. Nun können die Muffins zum backen in den Ofen. Das ist die Aufgabe der Erwachsenen. (20 Minuten bei 200 Grad 0/U)

Während die Muffins abkühlen.

8. Wärme die Schokoglasur auf und streiche sie mit einem Pinsel auf die Muffins

nun kannst du deine Muffins mit Smartis beliebig dekoriere.

Guten Appetit!