

MINI-MUFFINS

Zutaten
(für 34 Stück)
Muffinform für kleine Muffins,
passende Mini-Papier-Backförmchen
Teig:
160 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier, L
140 ml Albaöl (125 g)
225 g Weizenmehl
½ TL Backpulver
20 g Kakao
Dekoration:
75 g Kuvertüre
1 TL Albaöl
100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
Perlen, Streusel, Schokoperlen

Zubereitung
Die Mulden der Muffinform mit je einem Papierförmchen füllen.
Für den Teig Zucker, Eier und Salz mit dem Handrührgerät (Schneebesen) schaumig rühren.
Das Albaöl nach und nach unterschlagen.
Anschließend das gesiebtes Mehl-Backpulver-Kakaogemisch unterrühren.
Den Teig in einen Spritzbeutel geben und die Muffinförmchen zu ⅔ mit Teig füllen, alternativ zwei kleine Teelöffel zum Befüllen verwenden.
Backen: 12 – 15 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Auskühlen lassen.
Aus Puderzucker und Zitronensaft eine Glasur rühren.
Die Kuvertüre auflösen und nach und nach das Albaöl unterrühren.
Die Muffins mit den Glasuren verzieren oder überziehen. Anschließend mit Perlen, Streuseln o. Ä. dekorieren.

Tipp
Wie wäre das Backen und Verzieren der Muffins als Aktion auf einem Kindergeburtstag?

Nährwertinformation für 1 Stück:
103 kcal | 5 g Fett | 2 g Eiweiß | 14 g Kohlenhydrate | 18 mg Cholesterin

Albaöl®