Eulenbaby-Muffins

Das Rezept von den Eulenbaby-Muffins ist in der Zubereitung gar nicht schwierig und macht besonders Kindern Spaß.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

8 Stk.	Papier-Muffinförmchen
1 Stk.	Muffinform

Für den Teig

100 g	Mehl
75 g	Zucker
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
2 EL	Milch
0.5 Packungen	Backpulver
0.5 Packungen	Vanillezucker
75 ml	Öl

Für die Dekoration

Nach Belieben	Nuss-Nougatcreme
16 Stk.	Oreo Kekse
Nach Belieben	Schokolinsen (bunte)

Zubereitung

1. Für die **Eulenbaby-Muffins** ein Muffinblech mit Muffin-Papierförmchen auslegen und den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier, mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Salz, mit einem Handrührgerät dick-schaumig aufschlagen.

3. Danach die Milch und das Öl hinzufügen und unterrühren.

4. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unter die Masse heben.

5. Nun den Teig gleichmäßig auf die Papierförmchen verteilen und im Ofen ca. 15-20 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe machen). Die Muffins sollten bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

6. Für die Dekoration zuerst die Oreos teilen. Dazu am besten mit einem Messer eine Kekshälfte abnehmen.. Dabei die Hälfte mit der Creme als Eulen-Augen verwenden, die andere Hälfte ohne Creme kann zwischendurch vernascht werden oder als Augenbrauen (für große Eulen) verwendet werden (siehe Tipp).

7. Dann die Muffins beliebig mit Nuss-Nougatcreme einstreichen. Dabei ruhig ein paar Schlieren ziehen, damit es aussieht wie Gefieder.

8. Als nächstes zwei Oreo-Hälften als Augen auf die Muffins setzen und leicht andrücken.

9. Letztendlich die bunten Schokolinsen für die Pupillen und als Nase verwenden. Die Pupillen kann man dabei mit etwas Nuss-Nougatcreme auf den Oreos fixieren. Die fertigen Eulen-Muffins sollten stets trocken und leicht gekühlt gelagert werden.

Tipp

Wer möchte kann den Eulenbaby-Muffins zusätzlich ein paar dicke Augenbrauen verpassen, dann sehen sie wie erwachsene Eulen aus. Dazu von den übrig gebliebenen Oreo-Hälften eines halbieren und mit den Schnittflächen nach außen (die Spitzen unten aneinander gelegt), über dem Augen anlegen.