Rentier-Muffins

Die Rentier-Muffins sind eine lustige Bäckerei zur Advent- und Weihnachtszeit. Das geniale Rezept für die kleinen Mehlspeisen wird den Kindern gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

1 Stk.	Muffinform
12 Stk.	Muffinförmchen

für den Teig

250 g	Butter
180 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Stk.	Eier
250 g	Mehl
50 g	Kakao
0.5 Packungen	Backpulver
1 Prise	Salz

zum Verzieren

	Schokoglasur
	Brezen (kleine)
	Schokolinsen (weiße)
	Smarties (rote)
	Mini-Cakes (z.B.Orangen)

Zubereitung

1. Für die lustigen **Rentier-Muffins** ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Das Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz vermengen.

3. Die Eier nach und nach zugeben und unterrühren. Zuletzt die Mehlmischung hinzugeben und zu einer glatten Masse verarbeiten.

4. In die Muffinform füllen und im Backrohr zirka 20 Minuten backen. Vom Ofen nehmen und auskühlen lasse.

5. Für die Verzierung die Schokoglasur schmelzen. Die kleinen Brezeln mithilfe der Glasur als Geweih ankleben. Die Schokolinsen dienen als Augen, die Mini-Cakes und Smarties als Schnauze verwenden.

Tipp