

# Smarties-Muffins

Bei diesem Rezept backen auch kleine Hände begeistert mit! Leckere Smarties-Muffins mit viel Schokolade.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

1 Packung	Backpulver
130 g	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
175 g	Mehl
1 Schuss	Milch
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
2 Packungen	<a href="#">Schokoladenglasur</a>
80 g	Schokosplitter
2 Packungen	Smarties
120 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## Zubereitung

1. Die **Smarties-Muffins** sind der Renner auf jedem Kindergeburtstag. Die Zubereitung ist ganz einfach. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierformen auslegen.
2. In eine große Backschüssel weiche Butter, Eier, Zucker, Backpulver und Salz geben und gründlich schaumig aufschlagen. Anschließend nach und nach das Mehl und einen Schuss Milch mit einrühren, bis der Teig glatt und gleichmäßig ist. Zum Schluss die Schokosplitter unterheben.
3. Die Formen mit dem Teig füllen. Jeweils einige Schokolinsen dazugeben und nur leicht andrücken. In den Ofen schieben und etwa 20 bis 25 Minuten lang backen. Herausnehmen

und abkühlen lassen.

4. Die Schokoladenglasur über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und die Muffins damit bestreichen. Weitere Schokolinsen als Dekoration auf die Muffins setzen.

## Tipp

Die Smarties-Muffins kann man anstelle von brauner Glasur auch mit weißer Schokolade oder Zuckerguss überziehen.