

# Pferdige Schokoladenmuffins

## Zutaten:

- 200g Mehl
- 170g Zucker
- 130g gemahlene Mandeln
- 3 EL Kakaopulver
- 2.5 TL Backpulver
- 1 Päckli Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 200g dunkle Schokolade
- 2.5dl Wasser
- 5 EL Rapsöl
  
- Kuvertüre
- Löffelbiscuit
- Zuckeraugen
- Mini-Marshmallows oder Erdnüsse
- Gummibärchenschnüre



## Zubereitung:

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Mehl, Zucker, Mandeln, Kakaopulver, Backpulver, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen.

Schokolade grob hacken, begeben. Wasser und Öl dazu giessen, mischen, im vorbereiteten Blech verteilen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Muffins (Teig ergibt ca. 12 Stück) auf einem Gitter auskühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Die Löffelbiscuit verzieren, indem man ihnen mit einem Zahnstocher und etwas Kuvertüre die Zuckeraugen aufklebt, Mähne und Nüstern malt. Aus den Mini-Marshmallows kleine Ohren formen und sie an dem Löffelbiscuit festkleben. Alternativ können auch Erdnüsse verwendet werden.

Den Muffin in die Kuvertüre tauchen und den Pferdekopf daran befestigen.

Halbierte Gummibärchenschnüre bilden den Schwanz.

Die Muffins anschliessend im Kühlschrank fest werden lassen.

En Guetel!

