Eulen-Muffins mit Oreo-Keksen

20 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

45 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für 16 Stück

Für die Muffins:

- 250 g Weizenmehl
- 150 g Zucker
- 2 EL Backkakao
- 1 EL Backpulver
- 150 g Schokochunks (oder Schokodrops)
- 250 ml Milch
- 90 ml Öl
- 1 Ei

Als Deko:

- Oreo-Keks
- Smarties®
- Schokoglasur

Zubereitung:

Zuerst werden die Muffins gebacken:

1. Gib Mehl, Zucker, Kakao, Backpulver, Milch, Öl und Ei in eine Schüssel. Verrühre sie zu einem Rührteig. Hebe die Schoko-Chunks unter. Fülle den recht flüssigen Teig in Muffinförmchen und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 160°C Ober-/Unterhitze für 25 Minuten. Nach dem Auskühlen starten das Verzieren:
2. Teile die Oreo-Kekse vorsichtig in der Mitte. Pass auf, dass die leckere Creme an einer Keksseite haften bleibt. Die Keksseiten ohne Füllung halbierst du nochmal.
3. Drücke auf jede Oreo-Kekshälfte mit Creme ein Smartie als Pupille im Auge.
4. Bring im Wasserbad Schokolade zum Schmelzen und tauche die Muffins kopfüber hinein.
5. Verwandle die Schokomuffins nun mit den Oreo-Kekse und Smarties in kleine Eulen.