

Backrezept: Mumien – Muffins

(laktose- und glutenfrei)

**HALLOWEEN
SPECIAL**

Zutaten (12 Muffins):

- 125 g Butter (laktosefrei)
- 120 g Zartbitterschokolade
- 170 g Zucker
- 3 Eier
- 100 g Mehl (glutenfrei)
- 30 g gemahlene Mandeln
- 1 TL gemahlene Flohsamenschalen
- 1 TL Backpulver
- 50 ml Milch (laktosefrei)
- 200 g Magerquark (laktosefrei)
- 125 g Frischkäse (laktosefrei)
- 2 TL Vanilleextrakt
- 70 g Blaubeeren
- 100 g weiße Schokolade
- Zuckeraugen

Material:

- Muffin-Papierförmchen
- Muffin-Backform
- Backschüssel
- Rührgerät
- 2 kleine Schüsseln
- Rührbesen
- Schneidebrett
- Messer
- kleine Gabel
- Küchenpapier



1



Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Schokolade klein

2



Butter klein hacken

3



Butter + Schokolade
schmelzen.
In der Mikrowelle oder im
Wasserbad.

4



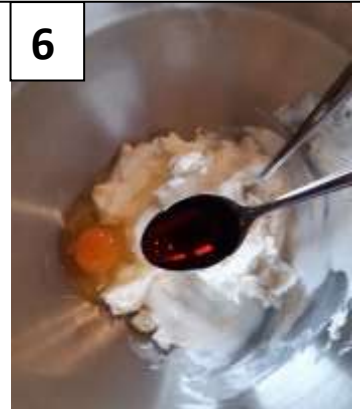
200g Magerquark + 125 g
Frischkäse in eine
Schüssel geben

5



1 Ei aufschlagen

6



2 TL Vanilleextrakt
hinzufügen



7

50 g Zucker
hinzufügen



8

Alles gut mit einem
Rührbesen vermischen
und zur Seite stellen



9

Nimm eine andere
Schüssel.
Schütte 100 g Mehl
hinein



10

30 g gemahlene
Mandeln hinzufügen



11

1 TL Flohsamenschalen
hinzufügen + 1 TL
Backpulver



12

120g Zucker
hinzufügen



13

Mit dem Mixer
verrühren



14

Geschmolzene
Schokolade hinzufügen

15



2 Eier hinzufügen

16



50 ml Milch hinzufügen

17



Gut mixen

18



Papierförmchen in
Backform legen

19



+/- 1 EL Schokoteig in
die Formen füllen

20



In jede Form 3
Blaubeeren hinzufügen

21



In jede Form 1 EL
Käsesmasse hinzufügen

22



In jede Form +/- 1 TL
Schokoteig hinzufügen

23



Mit einer kleinen
Gabel den Schokoteig
verteilen

24



Muffins für 30-35
Minuten bei 180 Grad
backen

25



Muffins auf
Küchenpapier legen

26



Weißer Schokolade
schmelzen.
Schokolade mit einer Gabel
über Muffins verteilen.
Etwas Platz für Augen frei
lassen

27



Zuckeraugen mit Schokolade
ankleben.
Muffins abkühlen lassen.