



Für die süßen Muffin-Bienchen (etwa 12 Stück) brauchst du folgende Zutaten:

- 160 g Mehl
- 160g Zucker
- 160g Butter
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Päckchen Backpulver
- 12 Papierförmchen

- Zuckeraugen
- Mandelblättchen
- Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Gib das Mehl, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel und vermenge alles miteinander. Füge anschließend die weiche Butter und die Eier hinzu und verrühre alles gut miteinander.

2. Befülle die Papierförmchen mit dem Teig. Schiebe sie für ca. 15-20 Minuten bei 200°C (Ober/Unterhitze) in den vorgeheizten Backofen. Anschließend die Muffins aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

3. Schmilz die Schokolade in einem Wasserbad und verteile sie mit einer Spritztüte (du kannst auch einen Gefrierbeutel nehmen und anschließend eine kleine Ecke abschneiden) als Streifen über die Muffins.

Die Zuckeraugen kannst du ebenfalls mit der Schokolade befestigen. Die Mandelblättchen steckst du als Flügel in die Muffins. Dafür vorher noch mit Messer Kerben einschneiden.

Guten Appetit!