

Zum Muttertag: Himbeer-weiße-Schokolade-Dinkel-Muffins



Rezept

Mit Liebe gebacken für die beste Mama der Welt!



Du brauchst:

- 100 g Butter
- 110 g brauner Zucker (Rohrohrzucker)
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 250 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 g Himbeeren (frische Himbeeren, aufgetaute Tiefkühlbeeren, oder abgetropfte Himbeeren aus dem Glas)
- 100 g weiße Schokoladendrops (oder 1 Tafel weiße Schokolade, die man mit einem Messer in kleine „Krümel“ zerschneidet)
- 10 bis 12 Papier-Muffin-Förmchen und ein Muffinblech

So geht's:

1. Wärme die Butter in einem Topf auf der Herdplatte, bis sie weich/flüssig ist. Sie soll aber nicht kochen.
2. Schlage die Eier in die Schüssel.
3. Gib den braunen Zucker hinzu und verrühre alles.
4. Gib nun die Butter und die Prise Salz hinzu und verrühre erneut alles.
5. Nun kommen Dinkelmehl und Backpulver hinzu. Verrühre alles zu einem Teig.
6. Jetzt die Himbeeren und die Schokolade hinzufügen. Sollte der Teig zu fest sein, kannst du ihn mit 2-3 EL Milch oder Himbeersaft geschmeidiger machen.
7. Nun gibst du den Teig in ein mit Muffinförmchen ausgelegtes Muffinblech. Am besten benutzt du dafür zwei Esslöffel oder einen Eiskugelportionierer.
8. Bei 180 Grad Umluft 15-20 Minuten backen, bis die Muffins eine leichte Bräunung haben.
9. Nun noch mit den Hab-dich-lieb Muffin Toppfern dekorieren, fertig!

Viel Spaß beim **Verschenken** und **Vernaschen**!



Hal-dich-lieb-Muffin-Topper

Bastelvorlage

Während die Muffins im Ofen sind, kannst du mit deinem Kind hübsche Muffin-Topper basteln. Dafür benötigst du nur unsere ausgedruckte Vorlage, eine Schere, Zahnstocher und Klebeband.



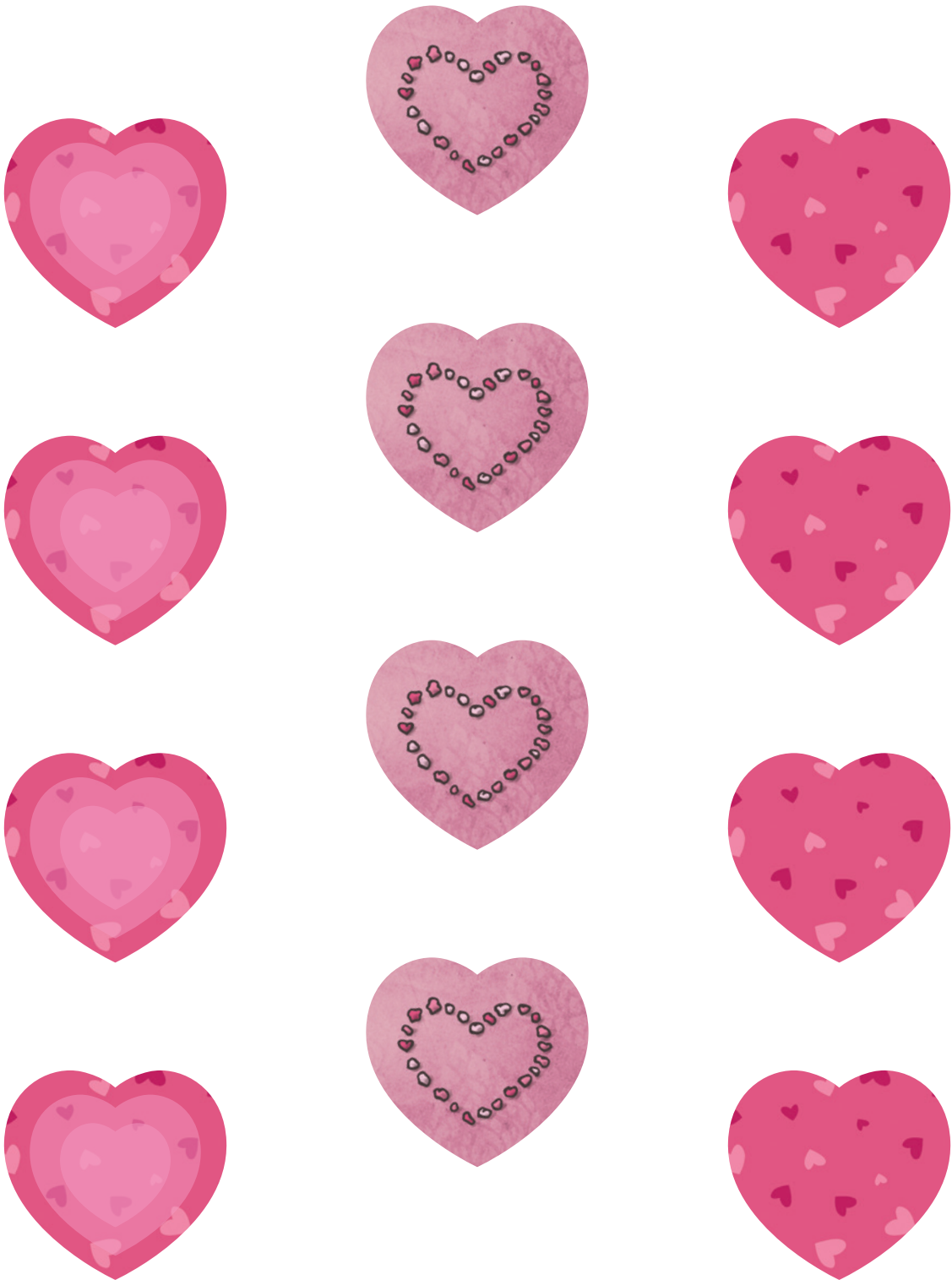
So geht's:

1. Drucke die Vorlagen aus.
2. Schneide die Bilder aus.
3. Klebe sie mit dem Klebeband an die Zahnstocher.
4. Wenn du möchtest, kannst du die Rückseite natürlich auch mit einem weiteren Bild bekleben. (Dafür brauchst du etwas Klebstoff.) Dann sind die Topper vorne und hinten schön!
5. Wenn die Muffins fertig sind, kannst du sie nun mit den Muffin-Toppern dekorieren.

Gut zu wissen:

Der Umgang mit der Schere ist anfangs gar nicht so einfach. Aber es ist eine gute Übung für die Hand-Augen-Koordination und die Feinmotorik. Ebenso wird das logische Denken geschult, da das Kind beim Schneiden logische Zusammenhänge versteht: Wie muss es die Schere bewegen, damit die gewünschte Form ausgeschnitten wird?





Vorsichtig
schnipp
schnapp!