

WAFFELBECHER-MUFFINS FÜR KINDER

WAFFELBECHER-MUFFINS FÜR KINDER

Es ist schon ein paar Wochen her, dass wir mit dem kleinen Mann seinen ersten Geburtstag gefeiert haben - den Bananenkuchen den ich gebacken habe habe ich euch ja schon gezeigt, genau so wie den fluffigen Himbeerkuchen. Das eigentliche Highlight waren aber diese Waffelbecher-Muffins. Die Idee dazu habe ich bei Yvonne von Experimente aus meiner Küche gefunden - sie backt die Waffelbecher-Muffins allerdings für etwas größere Kinder und verwendet einen Fanta-Teig der dann auch noch bunt dekoriert wird. Da wir ja erst beim ersten Geburtstag sind habe ich mich für eine Zucker reduzierte Variante mit Mineralwasser anstelle von Fanta entschieden und habe das Ganze auch nicht mit Schokolade glasiert. Lecker waren die kleinen Becher trotzdem und da sie so gut zu vernaschen sind haben wir einen Teil für die Geburtstagsrunde mit in die Kita gegeben und einen Teil für die Krabbelgruppenparty zuhause behalten. Reste gab es nicht - ich denke das spricht für diese leckeren und super unkomplizierten Muffins!



ZUTATEN FÜR 32 WAFFELBECHER MUFFINS:

32 kleine Waffelbecher (2 Pakete*)

3 Eier

100g Zucker

1 Prise gemahlene Vanille
180g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
50g Schokoraspel
125g Rapsöl
140g Mineralwasser (mit Sprudel)

ZUBEREITUNG:

Die Eier und den Zucker hell-schaumig aufschlagen. Mehl, Backpulver, Schokoraspel und gemahlene Vanille mischen und untermengen. Dann zuerst das Rapsöl und am Ende das Mineralwasser einrühren.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Waffelbecher darauf platzieren. Mit einem Spritzbeutel* oder Teelöffel den Teig in die Becher füllen. Mit fällt das mit dem Löffel leichter. Die Becher sollten zu 2/3 gefüllt sein.

Die Waffelbecher Muffins für 15-20 Minuten in den Backofen schieben. Bei mir sind es ziemlich genau 18 Minuten, das solltet ihr per Sichtkontrolle und Stäbchenprobe prüfen.



Die Muffins vollständig auskühlen lassen und nach Lust und Laune dekorieren oder direkt servieren. So oder so, bei uns haben sie sich großer Beliebtheit erfreut.



Greift zu und probiert es aus!



©katha-kocht.de