

Muffins mit Smarties®

Form: Muffinblech

Ca. 12 Stück

Zeitlicher Aufwand (ohne Backzeit): 30 Minuten

Zutaten

90g Zucker

150g Butter

Salz

1 TL Vanilleextrakt

2 Eier

200g Mehl

2 TL Backpulver

1 TL Natron

100 ml Buttermilch

Für den dunklen Teig

30g Backkakao

30 ml Buttermilch

Deko

40g Sahne

80g Zartbitterschokolade

60 Smarties® Mini



Zubereitung

1. Den Ofen auf 170 Grad Celsius Umluft vorheizen und ein Muffin Blech mit 12 Förmchen auslegen.
2. Verrühre Butter, Zucker, Salz und Vanilleextrakt so lange bis die Butter fast weiß ist. Rühre nun die Eier hinein. Füge nach und nach Mehl, Backpulver und Natron und die große Menge Buttermilch ein und verrühre es kurz bis sich alles verbunden hat. Fülle 2/3 der Masse in eine separate Schüssel. Die kleine Menge Teig (ein Drittel) vermischt du mit dem Backkakao und der kleinen Menge Buttermilch.
3. Gib nun abwechselnd den hellen und dunklen Teig in die Muffinförmchen, sodass diese zu 2/3 voll sind. Backe sie im vorgeheizten Ofen für ca. 15-20 Minuten und lasse sie anschließend abkühlen.
4. Koche für die Ganache die Sahne kurz auf und löse die Schokolade darin auf. Lasse sie kurz abkühlen und verstreiche mithilfe eines Teelöffels die Ganache auf den Muffins und dekoriere sie mit den Smarties® fertig.

Mein persönlicher Tipp:

Nutze zum Befüllen einen Eisportionierer.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥

Danke, dass du mein Rezept ausprobierst!

Rezept: Mathilde aka mathildebackt

Blog: www.mathildebackt.de

Instagram: [@mathildebackt](https://www.instagram.com/mathildebackt)