© Nicole Barth / WWF

Panda-Muffins

Wer liebt sie nicht, die leckeren kleinen Kuchen, die du aus der Hand naschen kannst. Hier erfährst du, wie einfach du sie bäckst.

Du brauchst für 12 Muffins:

- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 100 g Butter
- 3 Eier
- 200 ml Milch
- 100 g Kakaopulver
- 1 Tütchen Backpulver
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Tütchen Sahnesteif
- Kokosraspeln
- Schokotröpfchen, Schokostreusel
- Puderzucker, Zitronensaft
- Muffinförmchen

Verwende Zutaten aus nachhaltigem Anbau. Das ist besser für die Umwelt.

Bereite die Muffins gemeinsam mit einem Erwachsenen zu.

© Tobi Dahmen

So geht's:

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Kakaopulver, Eier und Butter in einer Schüssel gut verrühren. Nach und nach die Milch hinzugeben.
2. Den Teig in Muffinförmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 25 bis 30 Minuten backen.
3. Die Muffins aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit Schlagsahne und Sahnesteif verrühren.
5. Oben auf die Muffins Schlagsahne streichen und in die Kokosraspeln tunken. Für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
6. Augen, Ohren und Nase mit den Schokotröpfchen, den Mund mit drei Schokostreuseln gestalten.
7. Puderzucker und Zitronensaft verrühren, mit einem Zahnstocher weiße Punkte auf die Augen tupfen. Fertig!