



## Papageien-Muffins

Autor des Rezepts: Melanie



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

-

240 g Mehl Type 405 (2 Tassen)

-

1 TL Backpulver

-

1/2 TL Salz

-

90 g Zucker (1/2 Tasse)

-

60 ml Pflanzenöl (3 EL)

-

1 Ei

-

125 ml Milch (1/2 Tasse)

-

Kakao (nach Belieben, ev. auch flüssige Schokolade)

-



1 Pck. Instant-Götterspeise (entweder Himbeer, Kirsch, etc.)

---

## Zubereitungsanweisung

1. Ofen auf 200° C erhitzen.
2. Stellen Sie ein Sieb auf eine Rührschüssel und geben Sie Mehl, Zucker, Salz und Backpulver hinein. Sieben Sie nun durch leichtes Schütteln den Inhalt in die Schüssel (so vergisst man nichts!). Schlagen Sie das Ei mit dem Schneebesen (oder einer Gabel) in einer kleinen Rührschüssel auf, fügen Milch und Öl dazu und vermischen alles kurz. Machen Sie in das Mehlgemisch in der Mitte eine kleine Mulde, giessen Sie die flüssigen Zutaten dazu und vermischen Sie alles mit dem Teigschaber. Der Teig sollte schwer vom Löffel reissen.
3. Den fertigen Teig in drei gleiche Mengen teilen.
4. Ein Teil so belassen, den zweiten Teil mit Kakao vermischen und den dritten Teil mit dem Päckchen Götterspeise vermischen.
5. Nun jeweils einen Kleks von jedem Teig in die gefetteten Muffinförmchen (oder Muffinblech-vertiefungen) einfüllen. Wer mag, kann die Muffins auch noch mit einem Holzstäbchen marmorieren.
6. Die Muffins nun 20-25 Minuten oder bis sie golden braun sind backen.

---

## Anmerkungen

### Tipp:

Schmeckt am besten mit Himbeer-Götterspeise. Waldmeister ist gewöhnungsbedürftig.

<b>Zubereitungszeit</b>	5 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	