

## Muffins in Eulenform

### Für den Teig:

120g Butter  
150g Schokolade  
4 Eier  
220g Zucker  
1 Prise Salz  
110g Mehl  
50g Kakao  
1 TL Backpulver



### Für die Deko:

Smarties  
Oreo-Kekse  
Schokoladenglasur

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Muffinblech mit Förmchen füllen (ergibt ca. 12 Muffins).

Schokolade grob klein hacken. Butter in einem Topf erhitzen, Temperatur reduzieren und Schokolade darin schmelzen lassen. Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl, Kakao und Backpulver darüber sieben und gut unterheben. Die flüssige Schoko-Butter unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 15min backen (mit einem Zahnstocher testen).

Schokoladenglasur schmelzen und die Muffins bestreichen. Von den Oreo-Keksen die Deckel abnehmen und halbieren. Als Ohren in die Muffins stecken (Muffins etwas einritzen). Die Keksseite mit Füllung als Augen auf den Muffin kleben und die Smarties als Iris mit etwas Schokolade ankleben. Für die Nase ebenfalls Smarties verwenden.

(stellv. LIL Sonja)