

# Piraten Muffins für den Piraten Geburtstag



ca 70 min.



12 Personen



mittel

## Für den Muffinteig:

- Zucker: 150 g
- Mehl: 250 g
- Backpulver: 1 Päckchen
- Kakaopulver: 3 EL
- Natron: 1/2 TL
- Ei: 1 Stk
- Milch: 250 ml
- Öl: 90 ml
- Schokotröpfchen: 200 g
- Muffinförmchen: 12 Stk

## Für die Piratengesichter:

- Fruchtaufstrich deiner Wahl: ein paar TL
- weißer oder rosa Fondant: 1 Päckchen
- roter Fondant: 1 Päckchen
- Verschiedene Farben Zuckerschrift

---

1

Die trockenen Zutaten Zucker, Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Natron in einer Schüssel miteinander vermengen.

2

In einer zweiten Schüssel die nassen Zutaten Ei, Milch und Öl mit einem Schneebesen vermengen.

3

Die nasse Mischung in die Schüssel mit den trockenen Zutaten geben und alles gut mit einem Handrührer zu einer cremigen Masse verrühren. Zum Schluss die Schokotropfen unterheben.

4

Den Teig in die Muffinförmchen verteilen und bei 150°C Umluft 20 min backen. Die Muffins nach dem Backen abkühlen lassen.

5

Das Fondant dünn ausrollen. Aus dem weißen oder rosa Fondant runde Taler ausstechen, beispielsweise mit einem umgedrehten Glas.

6

Den Fruchtaufstrich in einem kleinen Topf etwas erwärmen und die Muffins damit bestreichen. Die Fondant-Taler auf den Muffins festkleben. Jetzt fehlt nicht mehr viel bis die Piratengesichter fertig sind!

7

Aus dem roten ausgerollten Fondant auch Taler ausstechen und diese zu Piratenkopftüchern zurechtschneiden. Die Kopftücher vorsichtig auf die Gesichter andrücken.

8

Mit der bunten Zuckerschrift gefährliche Piratengesichter aufmalen. Als Nase können auch gerne kleine Schokotaler verwendet werden.

**Wir wünschen dir viel Spaß  
bei deinem Piraten Geburtstag!**