

# Rentier-Muffins

Schokomuffins dekoriert, ergibt 12 Stück

Muffins	
125g	Butter
150g	Zucker
2	Eier
1 Pck.	Vanillezucker
200g	Zartbitterschokolade
200g	Mehl
4 EL	Backkakao
1 Prise	Salz
2 TL	Backpulver

Frosting	
220g	Zartbitterschokolade
120g	Puderzucker
1 EL	Backkakao
1 Prise	Salz
125g	Butter
180ml	Schlagsahne
1 TL	Vanilleextrakt

Dekoration	
12 Stk.	Kleine Kekse
12 Stk.	Rote M&M's
24 Stk.	Zuckeraugen
24 Stk.	Salz-Bretzel



1. Für die Muffins die Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier untermischen. Zartbitterschokolade grob hacken. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Mehl mit Kakaopulver, Salz und Backpulver vermischen. Mehlmischung mit der Milch zur Butter-Zuckermischung geben und alles gut verrühren. Etwa zwei Drittel der gehackten Schokolade unterheben.
2. Die Mulden eines Muffinbleches mit Förmchen auslegen. Mit einem Eisportionierer den Teig auf die Förmchen verteilen. Die restlichen gehackten Schokostückchen auf den Muffins verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min backen.
3. Für das Frosting die Zartbitterschokolade, Puderzucker, Backkakao, Salz, Schlagsahne, Butter und Vanilleextrakt in einen Topf geben. Unter konstantem Rühren über kleiner Hitze erwärmen, bis alle Zutaten vermengt sind. Die Schokoladenmischung in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen und anschließend ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Verwenden mit einem Handrührgerät aufschlagen, bis das Frosting luftig und cremig ist.
4. Zum Schluss die Kleinen Kekse als Rentier-Schnauze auf das Frosting legen, darauf ein rotes M&M als rote Nase. Die Zuckeraugen dazu legen, als Alternative mit Zuckerguss und

übergebliebener Schokolade selber Augen zeichnen. Dann die Salz-Bretzel als Geweih aufsetzen. En guete!