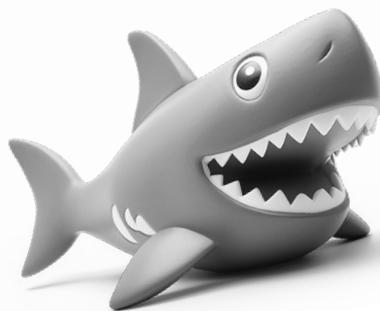


Leckere HAI MUFFINS

mit Joghurt und Apfel



1. Lege eine Muffinform (für 12 Stück) mit Muffinförmchen aus und heize den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Vermische in einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz.
3. In einer zweiten, großen Schüssel verrührst du Joghurt, Ahornsirup (oder Honig), Eier und geschmolzene Butter.
4. Gib nun die Mehlmischung der kleinen Schüssel dazu und rühre alles mit einem Kochlöffel gut durch. Rühre nur so lange wie notwendig, damit die Muffins später fluffig werden.
5. Jetzt kannst du die Schokoladetchips unterrühren.
6. Teile den Teig mit einem Löffel auf die Muffinförmchen auf.
7. In den Backofen geben und ca. 16 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun werden. Wenn du (vorsichtig!) einen Zahnstocher in einen Muffin steckst, soll kein Teig daran kleben. Andernfalls brauchen sie noch ein paar Minuten mehr im Ofen.
8. Die fertig gebackenen Muffins vorsichtig aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.
9. Du kannst sie nun beliebig verzieren. Für unseren Hai legst du die Zuckeraugen auf die Muffins und schneidest den Apfel in unterschiedlich große Dreiecke.



Zutaten (ergibt 12 Muffins)

220 g	Mehl
220 g	Griechischer Naturjoghurt
100 g	Ahornsirup oder Honig
2	Große Eier
60 g	Butter, geschmolzen
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	Schokochips oder gehackte Schokolade

ZUM VERZIEREN

Apfel, Zuckeraugen

Bewahre die Muffins in einem **Behälter mit Deckel** auf. Bei Zimmertemperatur innerhalb von zwei Tagen, im **Kühlschrank innerhalb von vier Tagen** aufbrauchen.

Die leckeren Hai-Muffins wurden mit viel Liebe von **Michaela Auer** „flowersinthesalad.com“ für uns kreiert.

Fertig sind die tierisch guten Hai-Muffins.

superfit