

Überraschungs-Ei Muffins

Bei der Zubereitung dieser süßen Muffins helfen Kinder gerne mit! Die perfekte Idee für den Kindergeburtstag!

glutenfrei, weizenfrei



Für 12 Stück

1 Packung Backmischung für Schoko Muffins von RUF*

etwas weiße Kuvertüre

bunte Zuckerperlen

6 Kinder-Überraschungseier

1. Die Muffins von RUF nach Packungsanleitung zubereiten und auskühlen lassen. Tipp: In der Packung sind weiße Muffinförmchen dabei. Wer möchte kann die Muffins auch in bunten Muffinförmchen zubereiten.

2. Unterdessen die Überraschungseier vorsichtig halbieren und die Spielwaren zusammenbauen.

3. Die dunkle Kuvertüre aus der RUF Backmischung erwärmen. 6 Muffins mit der dunklen Kuvertüre bepinseln, mit Zuckerperlen bestreuen und je einer Ü-Ei-Hälfte belegen. Die weiße Kuvertüre schmelzen und mit den restlichen Muffins ebenso verfahren. Nach Wunsch mit den Spielzeugen dekorieren. Kuvertüre trocknen lassen und die Muffins servieren.

*Nach Wunsch können auch glutenfreie Muffins selbst hergestellt werden. [Hier](#) ein Rezept für glutenfreie Schokoladen-Muffins.





