



# LURCHI MUFFINS

1. Mehl, Zucker, Backpulver, Eier, Milch und Öl mit einem Handmixer zu einem glatten Teig verquirlen.
2. Nun die reifen Bananen mit einer Gabel zerquetschen und unter den Teig mischen.
3. Den Teig nun auf die Muffinförmchen verteilen und bei 165 °C für ca. 40–50 Minuten backen.
4. In der Zwischenzeit mit dem Puderzucker und etwas Wasser einen Zuckerguss anrühren und diesen mit Lebensmittelfarbe gelb färben.
5. Die dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen.
6. Wenn die Muffins fertig abgekühlt sind, malst du mit Hilfe eines Pinsels mit der dunklen Schokolade und dem gelben Zuckerguss schöne Lurchi-Muster auf deine Muffins.
7. Trocknen lassen - fertig sind deine Lurchi-Muffins!

## WAS IHR BENÖTIGT:

### Zutaten für ca. 12 Muffins

- 2-3 sehr reife Bananen
- 200 g Zucker
- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 1/8 l Speiseöl
- 1/8 l Milch
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Tafel dunkle Schokolade
- Puderzucker
- gelbe Lebensmittelfarbe

Lurchi 