



GERADE DU BRAUCHST JESUS CHRISTUS



REZEPT



Liesels Schokoladen-Muffins

Zutaten:

- 100 g Margarine
- vier Teelöffel Backpulver
- fünf Esslöffel Milch
- 175 g Naturjoghurt
- 275 g Mehl
- zwei Eier
- 225 g Zucker
- 175 g Zartbitter-Schokoladenraspel



So wird's gemacht:

Bevor es los geht, musst du die Vertiefungen einer Muffin-Form mit Papierkapseln auslegen. Dann musst du die Margarine und den Zucker zu einer hellen, lockeren Masse mixen. Nach und nach dann die Eier, den Joghurt und die Milch einrühren. Anschließend Mehl und Backpulver in die Mischung rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Jetzt kannst du die Schokoraspseln unterrühren und den Teig auf die Förmchen verteilen.

Zubereitungszeit:

Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad 25 Minuten backen.
Dann herausnehmen und abkühlen lassen.
Guten Appetit!

Kinderradio Doppeldecker im Netz:
Doppeldecker.info



Missionswerk
Werner Heukelbach

© by Missionswerk Werner Heukelbach, 51700 Bergneustadt
kinderinfo@missionswerk-heukelbach.de

Das Missionswerk Heukelbach arbeitet überkonfessionell,
distanziert sich von allen Sekten und hat als Grundlage allein Gottes Wort, die Bibel.
Allein die gute Nachricht von Jesus Christus soll verbreitet werden.

