

# Grüffelo Muffins

## **Das benötigst du:**

2 Tassen Mehl  
1 Tasse Zucker  
½ Tasse Sonnenblumenöl  
1 Tasse Kakaopulver  
1 Tasse heißes Wasser  
2 Eier  
1 TL Backpulver

## **Für die Verzierung:**

1 Pck. Schokokuvertüre  
24 Cashewnüsse  
36 Smarties  
48 Mini-Marshmallow

## **So wird's gemacht:**

Backofen auf 180°C vorheizen.

Muffinformen bereitlegen.

Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Mixer verrühren.

Den Teig in die Muffinförmchen geben (zu 2/3 befüllen) und für ca. 10-12 Minuten ab damit in den Backofen:-) .

Nachdem die Muffins abgekühlt sind können sie verziert werden.

2 Smarties als Augen mit einem Punkt aus Kuvertüre als Pupille, einem Smartie als Nase, die Nüsse an die oberen Seiten als Hörner und 4 Marshmallows als Zähne-

Fertig sind die Grüffelo-Muffins.

Viel Spaß beim nachbacken.