

Happy Hippo Muffins

Zutaten :

12 Happy Hippo-Riegel
280 g Mehl
1 EL Kakaopulver
1 Ei
3 TL Backpulver
80 g Zucker
80 ml Pflanzenöl
300 ml Milch
200 g braune Kuvertüre (flüssig)
Smarties

Zubereitung :

Die Happy Hippo-Riegel werden klein geschnitten und mit den restlichen Zutaten zu einem sämigem Muffin-Teig verrührt.

Den Teig in Muffin-Förmchen füllen und bei 180 C (Elektroofen) ca. 20 bis 30 Minuten backen.

Die fertigen Muffins müssen etwas abkühlen, bevor sie in die braune Kuvertüre getaucht und mit Smarties bestreut werden.