Muffins mit Smarties

Zutaten für: 12 Stück

280	Gramm	Mehl
100	Gramm	Schokolinsen (Smarties)
2 1/2	Teel.	Natron
2		Eier
100	Gramm	Zucker
80	ml	Pflanzenöl
300	Gramm	Buttermilch

GLASUR

150	Gramm	Weißer Kuvertüre Schokolinsen
-----	-------	----------------------------------

Anleitung:

Backofen auf ca. 180 Grad C vorheizen Muffinsblech einfetten und in den so lange in den Kühlschrank stellen (als Alternative einfach fertige Papierförmchen nehmen) Mehl mit Schokolinsen, Backpulver, Natron vermischen in einer großen Schüssel das Ei leicht verquirlen Zucker, Öl und Buttermilch dazugeben und gut verrühren Mehlmischung zur Eimasse geben und nur so lange rühren bis alle trockenen Zutaten feucht sind Teig in die Formen oder Vertiefungen des Blechs geben (3/4 gefüllt ca.) ca. 20-25 min backen dann ca. 5 min ruhen lassen und sie dann aus der Form nehmen und abkühlen lassen (bei fertiger Form ist das nicht nötig!) Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und Muffins damit bepinseln mit Schokolinsen verzieren