

## Schneehäuschen - Muffins

Zutaten für: 24 Mini- Muffins

100	Gramm	Butterkekse
150	Gramm	Mehl
1	Essl.	Kakaopulver
60	Gramm	Schokotröpfchen
1 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Ei
100	Gramm	Weiche Butter
200	Gramm	Buttermilch

### ZUM VERZIEREN

---

100	Gramm	Vollmilchkuvertüre
24		Dominosteine oder Pralinen
48		Mini-Schoko-Butterkekse

### Anleitung:

Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen

Die Butterkekse in eine Plastiktüte geben. Mit dem Nudelholz zerbröseln. Das Mehl mit den Keksbröseln, dem Kakao, den Schokotröpfchen dem Backpulver und dem Natron mischen.

In einer Schüssel das Ei leicht verquirlen. Zucker, Butter und Buttermilch unterrühren. Die Mehlmischung dazugeben und nur so lange verrühren bis die trockenen Zutaten feucht sind.

Teig in das Blech oder die Papierförmchen füllen. 15 min backen, 5 min. ruhen lassen.

Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Die obere Hälfte darin eintauchen und leicht antrocknen lassen. Jeweils 1 Dominostein oder 1 Praline darauf setzen. Dann 2 Butterkekse als Dach darauf setzen. Bei Bedarf mit Kuvertüre aneinander kleben. Mit Puderzucker oder Dekor-Schnee bestreuen