

DRACHENREITER-MUFFINS VON JEREMIAS

Nun, da du bei Mistress Dora dein eigenes Wappen gezeichnet hast, ist es an der Zeit, Drachenreiter-Muffins mit deinem Wappen nach dem uralten Rezept vom großen Jeremias zu backen!



Schritt 1

Die Schokolade in kleine Stücke hacken. Das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.



Schritt 2

Puddingpulver und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Die übrigen Zutaten (außer der Schokolade!) hinzufügen und mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät zu einem glatten Teig quirlen. Ca. 2/3 der Schokolade vorsichtig unterrühren.



Schritt 3

Der Teig wird nun mit einem Löffel in die Muffinformen gegeben und mit dem restlichen Drittel der Schokolade bestreut.

Die Muffins kommen nun auf dem Rost in die mittlere Leiste des Ofens und werden dort etwa 24 Minuten gebacken.



Schritt 4

Aus Zahnstochern und ausgedruckten Wappen kann man mit Hilfe von Schere und Klebstreifen ganz schnell eine tolle Drachenreiter-Deko basteln.

Das brauchst du:

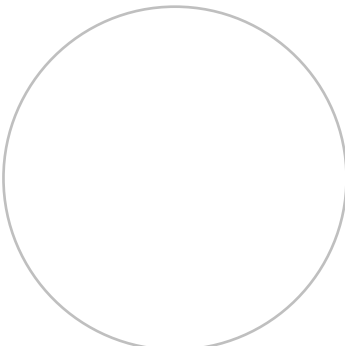
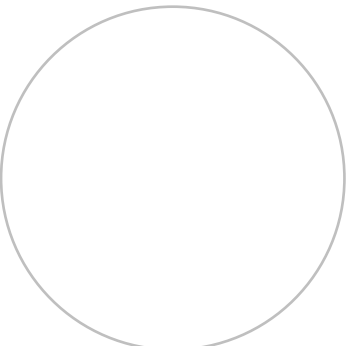
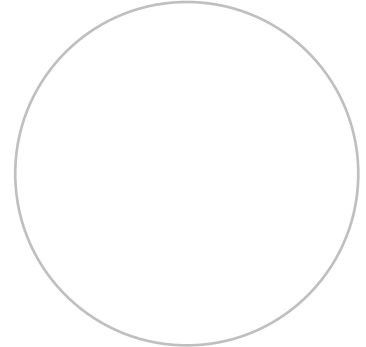
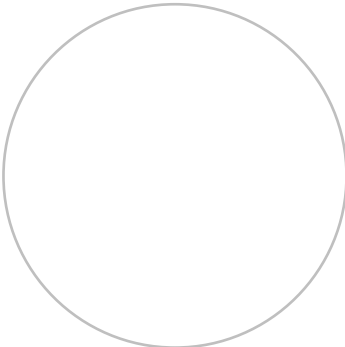
- 100g Zartbitterschokolade
- 200g Weizenmehl
- 1 Pck. Vanille-Puddingpulver
- 3 gestr. TL Backpulver
- 150g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 3 Eier
- 100 ml Milch
- Drachenwappen (s. S.2)



Diese und viele weitere Ideen und Rezepte findest du in:

**Die geheime Drachenschule –
Das Handbuch für
Drachenreiter**





TIPPS UND TRICKS

Du kannst natürlich auch dein eigenes Wappen noch mal aufmalen, ausschneiden und mit einem Klebestreifen an einem Zahnstocher befestigen. Jetzt hast du deinen ganz eigenen Drachenreiter-Muffin.