

Kross oder saftig – Stärkung muss sein!

Da Du heute den ganzen Tag mit _____ draußen warst und ganz viele Abenteuer erlebt hast seid Ihr nun bestimmt ganz hungrig. Da hast Du Dir eine Stärkung verdient! Zusammen mit _____ kannst Du nun eine Stärkung für Dich und Deine Liebsten zubereiten, das geht auch ganz einfach:

Entweder kannst Du zusammen mit _____ Schoko-Crossies machen oder etwas anspruchsvollere Nuss-Nugat-Muffins.

Ganz viel Spaß Euch und guten Appetit 😊

Wenn Du mit dem Backofen arbeitest, lasse Dir von einem Erwachsenen helfen!

Schoko-Crossies

Du brauchst:

- 300g Schokolade
- 200g Cornflakes
- Auflaufform
- Blech/Tablett mit Backpapier



So geht 's:

Den Ofen stellst du auf 75 Grad ein, dann legst du die Schokolade in eine Auflaufform und das Ganze dann in den Ofen (z.B. auf dem Ofen-Gitter).

Jetzt wartest Du ein paar Minuten, bis die Schokolade geschmolzen ist (Das dauert ca. 10 Minuten).

Wenn die Schokolade geschmolzen ist, kannst du die Auflaufform aus dem Ofen nehmen (VORSICHT HEIß!) und die Cornflakes hineingeben. Dann wird alles gut umgerührt.

Jetzt gibst du mit einem Löffel kleine Häufchen der Schoko-Mischung auf das mit Backpapier ausgelegte Tablett.

Wenn die Häufchen abgekühlt und fest geworden ist, kann das Naschen beginnen! Falls etwas übrigbleibt, die Schoko-Crossies am besten im Kühlschrank aufbewahren.

Kross oder saftig – Stärkung muss sein!

Nuss-Nugat-Muffins

Für 12 Muffins brauchst du:

- 60 g Butter
- 60 g Sonnenblumenöl oder Kokosöl
- 3 Ei(er)
- 1 TL Vanilleextrakt
(falls du das in Mama's Küche findest 😊)
- 125 g Zucker
- 1 Prise(n) Salz
- 2 TL Backpulver
- 200 g Mehl
- Nach Belieben Nuss-Nugat-Creme
- 12 Muffin-Förmchen



Zuerst heizt du den Backofen auf 220 °C Umluft vor.

Jetzt müssen Butter, Sonnenblumenöl, Eier, (Vanilleextrakt) und Zucker mit der Hand oder dem Rührgerät in einer Schüssel schaumig geschlagen werden. Anschließend hebst du eine Prise Salz, 2 TL Backpulver und 200 g Mehl unter die Masse.

Das Muffin-Blech mit Förmchen auslegen.

Dann den Teig gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Ca. 1/2 - 1 TL Nuss-Nugat-Creme in jedes Förmchen zum Teig geben und mit einem Stäbchen bzw. Zahnstocher miteinander vermischen.

Anschließend die Muffins in den heißen Ofen stellen und 5 Minuten bei 220 Grad backen. Danach auf 180 °C herunterschalten und ca. 15 - 20 Min. fertig backen (Stäbchentest).