

Projekt der Frösche am 25.11.2025

Rahmenthema: Fahrzeuge

Projektthema: Wir backen Muffins und kleine Autos

Zutaten:

- 180 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Gr. M)
- 200 g Mehl (Type 405)
- 2 TL Backpulver
- Förmchen für die Backform

Nach Belieben: Kakaopulver, Schokoschtückchen / -streusel, Haselnüsse, klein geschnittene Früchte, etc.



Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
2. Weiche, nicht flüssige Butter mit Zucker & Salz in einer Rührschüssel schaumig schlagen.
3. Eier nach und nach unter Rühren zu der Butter-Zucker-Mischung geben. Weiter auf höchster Stufe schaumig schlagen bis sich das Ei mit der Butter-Zucker-Mischung verbunden hat.
4. Zuletzt Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Muffinform mit 12 Mulden fetten oder mit Papierförmchen auslegen.
5. Teig esslöffelweise auf die 12 Mulden verteilen. An dieser Stelle können die Muffins mit Zartbitter-Schokolade, Nüssen, klein geschnittenen Früchten bestreut werden.
6. Im Backofen ca. 25 Minuten backen. Eventuell mit einem Holzstäbchen testen, ob in der Muffinmitte noch Teig am Hölzchen hängen bleibt. Auskühlen lassen.



Zielsetzung:

- * Erfahrung mit der Zubereitung von Speisen sammeln (Kochen und Backen)

