



Schokomuffins

Sina und Julius wollen zusammen ein Back-Video für Schokomuffins aufnehmen. Merle filmt, die beiden anderen backen. Die Zutaten stehen schon bereit.

Willst du das Rezept wissen? Dann beginne bei 1 mit dem Lesen.



- 1 Zuerst heizen Sina und Julius den Ofen auf 180 Grad vor.
Julius wiegt 250 g Weizenmehl ab.
- 2 Das ist nicht die richtige Zutat. Mit Speisefett kann man auch backen. Für Muffins nimmt man aber Öl. Dann werden die kleinen Kuchen saftiger.
- 3 Zuerst nehmen Sina und Julius von den Schokotropfen die Hälfte weg. Später brauchen sie diese zur Dekoration.
Nun brauchen sie Milch. So steht es im Rezept.
Aber Sina verträgt keine Milch. Deswegen nehmen sie 250 ml Haferdrink. Das ist auch lecker.
Julius rührt kräftig.
- 4 Das ist auch Schokolade, aber die musst du zuerst reiben oder hacken. Nimm lieber die Schokotropfen. Die musst du nicht mehr klein machen. Außerdem sehen sie schöner aus.
- 5 Das Öl gießt Sina zuerst in den Messbecher, dann in den Teig.
Julius zeigt auf eine Packung Eier.
Er sagt: „Als Letztes noch ein Ei Größe L und der Teig ist fertig.“
- 6 Sina wiegt die richtige Menge Zucker ab. Sie fügt ihn vorsichtig zum Mehl hinzu.
Julius erklärt: „Nach dem Zucker gebt ihr Kakaopulver dazu.“
- 7 Das ist leider die falsche Packung. Diese Eier sind zu klein. Wenn du sie verwendest, brauchst du zwei davon. Suche die größeren Eier.
- 8 Das ist nicht richtig. Das ist Hefe. Hefe braucht man zum Backen von Brot, für einen Hefezopf oder für Pizzateig. Es gibt sie frisch als Würfel oder getrocknet.
Nimm das Päckchen mit dem Backpulver.

