

Hallo willkommen bei der Back-AG,



wir sind alle Mädchen aus der Stufe 8 und treffen uns jeden Dienstag nach der 6.Stunde zum Backen. Wir, das sind: Triva, Ola, Lona, Patricia, Anastasia und Sigrid. Jungs halten es (leider) nicht lange bei uns aus!

Gebacken wird für den Verkauf in unserem Schulkiosk. So verdienen wir uns Geld für einen gemeinsamen Ausflug am Ende des Schuljahres. Am liebsten essen unsere Schüler Muffins.

Das sind unsere Spezialitäten:

Marmor-Muffin, Kirsch-Muffins, Coca Cola Muffins, Smartie-Muffins und Schokoladen-Muffins.



Auf den Bildern bereiten wir die besonders leckeren Schokoladen Muffins zu und hier das Rezept dazu:

| Zutaten | Zubereitung |
|---|--|
| | Zunächst den Backofen auf Umluft 180°C vorheizen. |
| 150 g Margarine | Die Margarine in eine Rührschüssel geben und sie mit dem Mixer schaumig rühren. |
| 150 g Zucker ½ P. Vanillezucker | Anschließend kommen der Zucker und Vanillezucker hinzu. Gut weiter rühren! |
| 3 Eier | Die Eier in einer Tasse aufschlagen und nach und nach zugeben. Rührt kräftig weiter ca. 3 Minuten. |
| 200 g Mehl ½ P. Backpulver 1 TL. Zimt 3 EL Kakao | Jetzt wird das Mehl mit dem Backpulver und dem Zimt gemischt und vorsichtig zum Teig gegeben. Zum Schluss der Kakao. Achtung staubt! |
| 12 Muffin-Förmchen Muffin-Blech | Legt die Muffins-Förmchen in das Muffin-Blech. |
| | Nun verteilt den Teig mit Hilfe von zwei Esslöffel in die Förmchen. |
| | Schiebt das Blech auf einen Rost in der Mitte des Ofens. Dort müssen die Muffins ca. 20 Min. backen. |

