

Rentierschokomuffins

ohne Mehl und ohne Butter



Zutaten für 25 Stück: (je 4 SP)

- 100 g Backkakao
- 90 g Zucker
- ½ TL Stevia Kristall
- 3 Pck. Vanillezucker
- 2 El gemahlene Mandeln
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 g Skyr
- 200 g Zartbitterschokolade
- 4 Eier

Zutaten für das Rentiergesicht: (je 1 SP)

- Zartbitterschokolade
- Salzbrezel
- Zuckeraugen
- Amarettinis
- rote und pinke Smarties
- Lebensmittelkleber

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 °C vorheizen

Kakao, Zucker, Vanillezucker, Mandeln, Backpulver und Salz mischen.

Schokolade in einem Topf bei geringer Hitze unter Rühren schmelzen. Dann den Skyr in die flüssige Schokolade rühren.

Zuerst die Eier, dann die Kakao-Zucker-Mischung unterrühren.

Die Schokomasse in die Muffinform füllen

Im Ofen ca. 20 Minuten backen

Nach dem Abkühlen die Muffins mit flüssiger Schokolade bestreichen und mit Amarettini Keks und 2 Salzbrezeln verzieren

Danach die Zuckeraugen und die Schokolinsen mit Lebensmittelkleber befestigen