

Das brauchst du:

- 150 g Zucker
- 150 g Butter
- 3 Eier
- ½ TL Vanillezucker
- 80 g Kartoffelmehl
- 1 Packung Puddingpulver Vanille zum Kochen (Achte darauf, dass das Pulver glutenfrei bzw. ohne Weizenbestandteile ist!
Welche das sind, erfährst du im Weizenwald im Alleleland.
Stoffe, die Allergien auslösen können, sind in der Zutatenliste auf den Produkten immer fett gedruckt oder unterstrichen.)
- ½ Packung Backpulver (Hier gilt dasselbe wie beim Puddingpulver!)
- 6 EL Schokostreusel (weizen- bzw. glutenfrei, wenn du Zöliakie hast)
- 60 g Kokosflocken



So geht's:

1. Deine Eltern können als Erstes den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Rühre in einer Schüssel Butter, Zucker und Eier mit dem Handrührgerät schaumig. Lasse dir dabei von deinen Eltern helfen.
3. Füge Vanillezucker, Mehl, Puddingpulver und Backpulver hinzu und rühre weiter.
4. Als Letztes hebst du vorsichtig mit einem Löffel oder Schneebesen die Schokostreusel und die Kokosflocken unter.
5. Nach 20 bis 25 Minuten bei 180 Grad im Ofen sind deine neuen Lieblings-Muffins fertig. Lass sie dir schmecken!

