

# Hühnermuffin

## Zutaten:

- 1.) 250g Mehl Typ 405  
½ TL Backpulver  
1 TL Natron  
100g Kokosraspeln

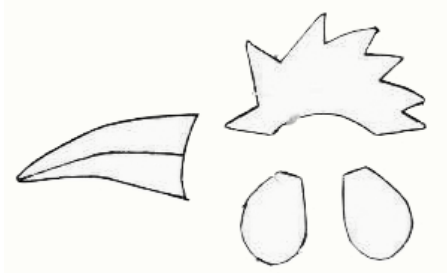
- 2.) 2 Eier  
150g brauner Zucker  
80 ml Speiseöl  
250 ml Kefir  
1 Prise Salz  
Saft von einer Zitrone

## Zubereitung:

Den Backofen auf 180° C vorheizen (Umluft 160° C). Das Muffinsbackblech einfetten, oder mit Papierbackförmchen auslegen. In einer mittelgroßen Schüssel Zutaten 1 mischen. In einer weiteren, großen Schüssel die Eier aufschlagen und leicht verquirlen. Die restlichen Zutaten beifügen und gut verrühren. Die Zutaten 1 + 2 vermischen und vorsichtig unterheben. Die Muffins – Backblech – Vertiefungen zu 2/3 mit Teig füllen. Auf mittlerer Schieberleiste 20 – 25 Minuten backen.

## Verzierung:

- 2 – 3 EL Zitronensaft
- 100g Puderzucker
- 100g Kokosraspeln
- 24 Krokantstückchen
- 12 halbe Kokoskonfekt



## Verzierung:

Die etwas abgekühlten Muffins aus der Backform nehmen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren. Das halbe Kokoskonfekt mit Puderzucker als Kopf in den Muffin setzen. Den ganzen Muffin dick mit Zuckerguss bestreichen. Die anhand der Schablonen vorbereiteten Käbme, Schnäbel, etc. in die zuvor eingeschnittenen Stellen platzieren. Den Schwanz aus ca. 10 cm langen, zusammengebundenen Naturbastfasern hinten einstecken. Die Krokantstückchen als Augen am Kopf ansetzen. Die Hühner mit den Kokosflocken bestreuen.

*Guten Appetit!*