

Willkommen im KM-Kochklub



Muffins schmecken einfach lecker.
Es ist kinderleicht.
Willi Corsten hat ein Gedicht daraus
gemacht.
Also, dann viel Spaß!



**Für die Muffins
brauchst du:**

400 g Nüsse + 6 Eier
250 g Zucker
50 g Mehl
1P. Vanillezucker
2 TL Backpulver

Muffins

Muffins... Muffins...

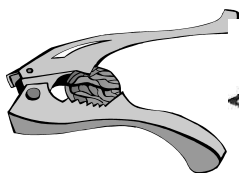


400 Gramm Nüsse,
fein geschält,
werden für die Muffins
ausgewählt,
6 Eier und Zucker,
ein halbes Pfund,
50 Gramm Mehl,
gehäufelt rund,
sind mit 'nem Päckchen
Vanillinzucker dann

und 2 TL Backpulver
ein gutes Gespann.
Diese Zutaten, kurz in der
Schüssel verrührt,
als Teig schon bald
die Hitze spürt.
Derweil der Backofen
von 180 Grad schwärmt,
wird Butter oder
Margarine erwärmt,

danach mit dem Pinsel
ganz ungeniert,
aufs Blech oder
in die Förmchen
geschmiert.

Nach 25 Minuten
heißt es dann:
Die Muffins sind fertig,
haltet euch ran!!!



Auf Seite 13 erfährst
du noch etwas über
den Muffin-Man.

Text: Willi Corsten

Grafiken: Michael Stegemann

2 Grafiken stammen von Peter Laux (Kindernothilfe Duisburg)