

# Frau Brelenköcher-Winkelmanns Pfefferminz-Schokoladen-Muffin-Rezept nach Oberhexenart

Du brauchst einen großen Hexenkessel.  
Dort hinein gibst du:

- 250 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 ordentlichen Teelöffel Backpulver
- 4 Esslöffel Zucker
- 150 g Margarine
- 1 Tafel Schokolade mit Pfefferminzfüllung  
(geschmolzen oder gebröckelt)
- 150 g Naturjoghurt
- 3 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Ei
- 100 ml Milch



Alles gut und lange verrühren, bis der Teig schön fluffig ist, und ab damit in Muffinförmchen. Bei 175 Grad im Hexenofen so lange backen, bis deine Mama sagt, dass die Küchlein jetzt okay sind. Das ist so ungefähr nach 25 Minuten der Fall.

Dazu passt ... ?

Frischer Pfefferminztee natürlich.

