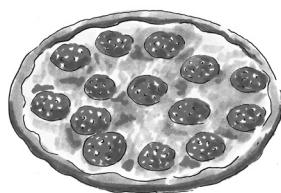


# Schokomuffins

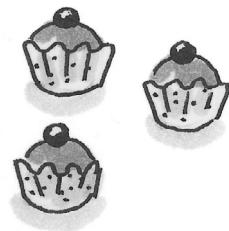
Sina und Julius wollen zusammen ein Back-Video für Schokomuffins aufnehmen. Merle filmt, die beiden anderen backen. Die Zutaten stehen schon bereit.

**Willst du das Rezept wissen? Dann beginne bei 1 mit dem Lesen.**

- 1 Zuerst heizen Sina und Julius den Ofen auf 180 Grad vor.  
Julius wiegt 250 g Weizenmehl ab.
- 2 Das ist nicht die richtige Zutat. Mit Speisefett kann man auch backen. Für Muffins nimmt man aber Öl. Dann werden die kleinen Kuchen saftiger.
- 3 Zuerst nehmen Sina und Julius von den Schokotropfen die Hälfte weg. Später brauchen sie diese zur Dekoration.  
Nun brauchen sie Milch. So steht es im Rezept.  
Aber Sina verträgt keine Milch. Deswegen nehmen sie 250 ml Haferdrink.  
Das ist auch lecker.  
Julius röhrt kräftig.
- 4 Das ist auch Schokolade, aber die musst du zuerst reiben oder hacken.  
Nimm lieber die Schokotropfen. Die musst du nicht mehr klein machen.  
Außerdem sehen sie schöner aus.
- 5 Das Öl gießt Sina zuerst in den Messbecher, dann in den Teig.  
Julius zeigt auf eine Packung Eier.  
Er sagt: „Als Letztes noch ein Ei Größe L und der Teig ist fertig.“
- 6 Sina wiegt die richtige Menge Zucker ab. Sie fügt ihn vorsichtig zum Mehl hinzu.  
Julius erklärt: „Nach dem Zucker gebt ihr Kakaopulver dazu.“
- 7 Das ist leider die falsche Packung. Diese Eier sind zu klein. Wenn du sie verwendest, brauchst du zwei davon. Suche die größeren Eier.
- 8 Das ist nicht richtig. Das ist Hefe. Hefe braucht man zum Backen von Brot, für einen Hefezopf oder für Pizzateig. Es gibt sie frisch als Würfel oder getrocknet.  
Nimm das Päckchen mit dem Backpulver.

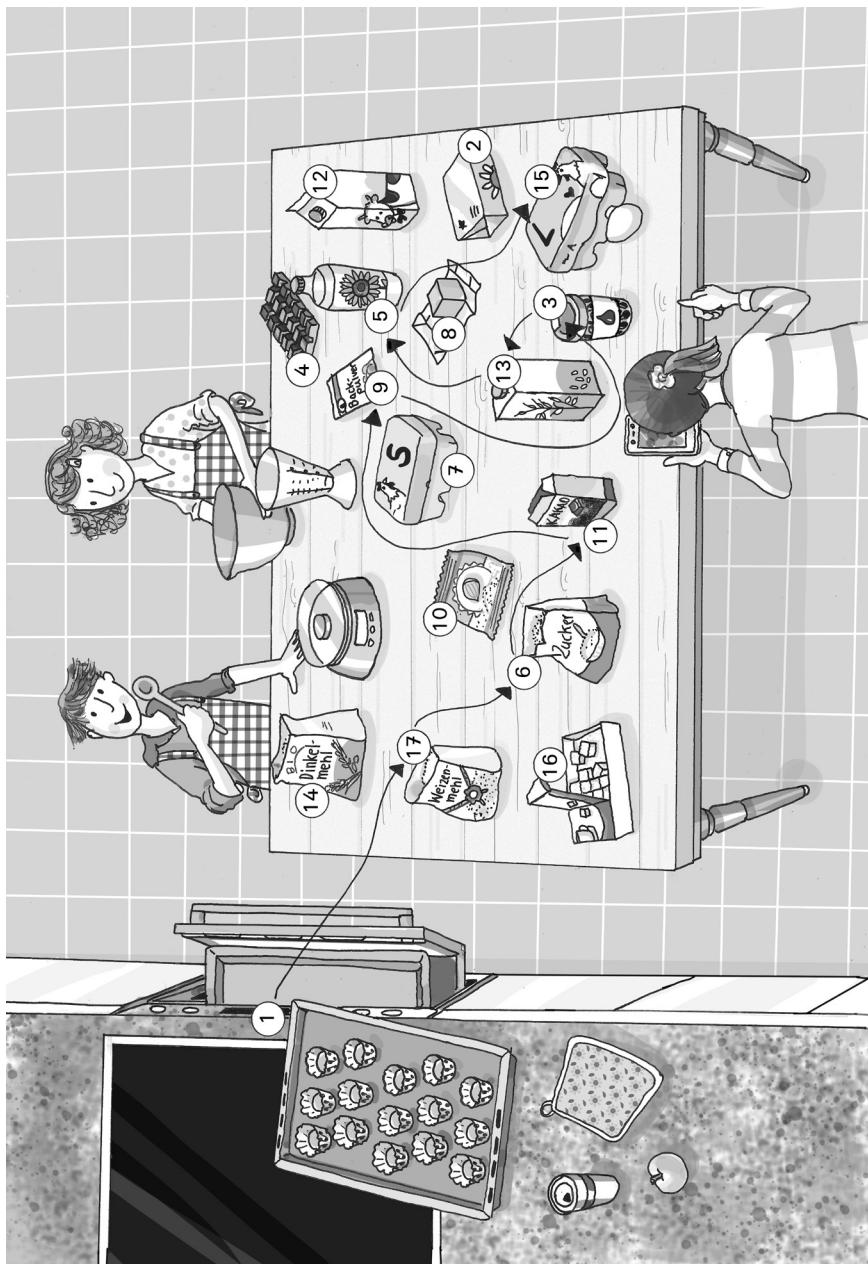


- 9 Schon ist das Backpulver drin.  
Die Muffins sollen richtig nach Schokolade schmecken. Also brauchen sie noch 200 g Schokotropfen.
- 10 Stopp, nicht das nehmen! Das sind geriebene Nüsse.  
Wir wollen doch Schokomuffins backen. Dazu brauchst du Kakaopulver.
- 11 Sina misst zwei Esslöffel Kakaopulver ab. Jetzt ist die Mischung schön dunkel. Die Farbe erinnert an Schokomuffins.  
Julius erklärt den Zuschauern: „Jetzt fehlen noch zwei Teelöffel Backpulver. Ohne Backpulver bleiben die Muffins flach. Dann sehen sie aus wie Kuhfladen.“  
Sina findet das ekelig. Schnell nimmt sie das Backpulver.
- 12 Nicht die Milch! Sonst bekommt Sina Bauchweh.  
Lies noch einmal bei 3 nach. Auch Veganer benutzen das oft.
- 13 Genau, Sina und Julius verwenden die Hafermilch.  
Für saftige Muffins ist Fett nötig. Julius nimmt dafür 90 ml Sonnenblumenöl. Olivenöl schmeckt in Muffins nicht gut.
- 14 Das ist das falsche Mehl. Mit Dinkelmehl kann man auch backen. Aber dieses Rezept ist mit Weizenmehl. Es gibt noch viele andere Getreidesorten, zum Beispiel Hafer oder Roggen.
- 15 Sina nimmt ein Ei aus der Packung und gibt es in den Teig.  
Julius verteilt den Teig in die Muffinformchen und schiebt das Blech in den Ofen.  
Nach 20 Minuten können sie die Muffins herausholen.  
Es riecht so gut!  
Die ersten Muffins essen sie noch warm. Die anderen verzieren sie mit den restlichen Schokotropfen.
- 16 Das ist nicht der richtige Zucker. Das ist Würfelzucker.  
Du brauchst fein gemahlener Zucker. Er heißt auch Kristallzucker.  
Zucker wird aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr hergestellt.
- 17 Julius schüttet das Weizenmehl in eine große Schüssel.  
Er sagt: „Jetzt geben wir 150 g Zucker dazu.“  
Dabei lächelt er in die Kamera.



### **Meine Lesespur:**

1, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_



**Meine Lösungsspur:** 1, 17, 6, 11, 9, 3, 13, 5, 15



**Lösung zu (3):** Kamel, Ziege, Schaf, Esel



**Lösung zu 6:** Kakaobohnen wachsen im Regenwald.



## Lösung zu 15:

Zutaten: 250 g Weizenmehl, 150 g Zucker, 2 EL Kakaopulver, 2 TL Backpulver, 200 g Schokotropfen, 250 ml Haferdrink, 90 ml Sonnenblumenöl, 1 Ei in der Größe L

Anleitung: Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Hälfte der Schokotropfen beiseitestellen. Zuerst alle trockenen Zutaten vermischen, dann die flüssigen hinzufügen und alles gut umrühren. Den Teig in Muffinformchen füllen und für 20 Minuten backen. Am Schluss mit den übrigen Schokotropfen verzieren.