



Bunte Muffins

Schön dekoriert ein echter Hingucker

Das brauchst du für zwölf Muffins:

- 150 g Zucker
- (2 TL Orangenzucker, wenn du magst)
- 3 Eier (Größe M)
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 100 g Mehl
- 50 g Weizenstärke
- 1/2 Päckchen Backpulver
- Fondantglasur (oder Zuckerguss)
- Zuckerstreusel und Schokoherzchen
- 12 Papierförmchen (50 mm Durchmesser)

So wird es gemacht:

1 Für den Teig rührst du Zucker (und Orangenzucker), die drei Eier und das Sonnenblumenöl in einer Schüssel schaumig.

2 Anschließend gibst du Mehl, Stärke und Backpulver dazu und verrührst die Zutaten gut.



REZEPT

3 Stelle den Backofen auf 180 °C ein, damit er warm werden kann, bevor du die Muffins hineinstellst.

4 Jetzt stellst du die Muffinförmchen auf ein Blech und füllst sie mit dem Muffinteig (mache die Förmchen nicht zu voll, denn der Teig geht noch etwas auf!).

5 Jetzt kannst du das Blech mit den Muffins in den Backofen schieben und bei 180 °C ungefähr 20 Minuten backen.

6 Hole nun das Backblech heraus (Vorsicht, es ist heiß: Ofenhandschuhe benutzen!) und lasse die Muffins abkühlen.



Lasse dir am Herd und Backofen oder beim Schneiden mit einem scharfen Messer von einem Erwachsenen helfen!

Beim Verzieren der Muffins kannst du deiner Fantasie freien Lauf lassen. Du kannst kleine Schokoherzen auf dem Guss verteilen, bunte Streusel oder Ähnliches. Foto: Wirths

7 Die Fondantglasur nach Packungsbeschreibung erwärmen (lasse dir hier von einem Erwachsenen helfen! Alternativ kannst du auch aus Wasser und Puderzucker einen Zuckerguss anrühren).

8 Auf die Muffins verteilst du nun die Fondantglasur (oder den Zuckerguss) und streust Schokoherzen oder bunte Zuckerstreusel darauf. Fertig sind

deine leckeren bunten Muffins!
wirths, LW

Abkürzungen in Rezepten kurz erklärt:

- g = Gramm
- ml = Milliliter
- Größe M = mittlere Gewichtsklasse bei Eiern. Die Angabe findest du auf dem Eierkarton.