

Blümchen-Muffins für Kinder

Für das Backblech:

24 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Rührteig:

100 g weiche Margarine oder Butter
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
150 g Joghurt
50 ml Milch
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Guss:

100 g Puderzucker
etwa 2 EL Zitronensaft
etwas Dr. Oetker Back- & Speisefarben Grün
einige Schokolinsen , Mini



etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Die Muffins statt mit Guss mit Puderzucker bestreuen und mit Zuckerschrift verzieren.
- Fruchtiger werden die Muffins, wenn du 150 g Dr. Oetker Vitalis Früchte Müsli unter den Teig rührst.
- Wenn du eine 12er-Muffin-Backform hast, kannst du die Muffins auch darin backen.

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Stelle jeweils 2 Papierbackförmchen (Ø 5 cm) ineinander auf das Backblech. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Rührteig: Rühre die Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig. Gib nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzu.

3. Rühre das Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unter. Rühre Joghurt und Milch auf niedrigster Stufe unter. Mische das Mehl mit Backin und rühre es kurz auf mittlerer Stufe unter. Verteile den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf die vorbereiteten Formen. Schiebe das Blech in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Nimm die Muffins vorsichtig vom Blech und lass sie auf einem Kuchenrost erkalten.

4. Guss: Siebe den Puderzucker in eine Schale und verrühre ihn nach und nach mit dem Zitronensaft und der Back- & Speisefarbe zu einer dickflüssigen grünen Masse.

5. Verstreiche den Guss mit Hilfe eines Backpinsels auf den Muffins und lege die Schokolinsen als „Blümchen“ auf die Muffins.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 8 g, Kh: 38 g, kJ: 1.014, kcal: 242