





Bunte ABC-Muffins

Leckere Muffins aus buntem Rührteig mit Zuckerguss für den ersten Schultag.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Wie backe ich bunt verzierte Muffins zur Einschulung?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Rührteig:

200 g weiche Butter oder
Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin
100 ml Milch
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Himbeer-Geschmack
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister-Geschmack

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Fix und Fertig
Zuckerguss Classic
Dr. Oetker Dekor ABC & Zahlen
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen
Dr. Oetker Dekor-Konfetti



② Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig dritteln. Jeweils eine Teigportion mit rotem und grünem Götterspeisepulver verrühren. Die 3 Teige mit Hilfe eines Esslöffels abwechselnd in die Förmchen verteilen. Die Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Die Muffins sofort nach dem Backen in den Förmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ Muffins verzieren:

Zuckerguss-Päckchen gut durchkneten und eine kleine Ecke abschneiden. Den Guss auf den Muffins verteilen und mit einem Tafelmesser verstreichen. Dekor-Buchstaben und Zahlen auflegen. Nach Belieben mit weiteren Dekoren, z. B. Zuckeraugen oder Dekor-Konfetti verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Dekor-Buchstaben/-Zahlen können mit etwas Zuckerschrift auf kleine Holzspieße geklebt werden und "schweben" dann auf den Muffins.

