

# Zitronen-Muffins zur Einschulung

Schnelle Muffins mit brausendem Inhalt für frisch-gebackene Schüler.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

etwa 12 Papierbackförmchen  
(liegen der Backm. bei)

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-Muffins  
125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
75 ml Milch oder Wasser  
2 Eier (Größe M)  
etwa 1 EL Dr. Oetker Brauseperlen

### Zum Verzieren:

Wasser  
etwa 1 EL Dr. Oetker Brauseperlen

### Zum Verzieren:

etwa 12 Cake-Topper zur Einschulung

Wie backe ich ganz einfach Zitronen-Muffins zur Einschulung?:

## 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

## 2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Öl, Milch oder Wasser und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz zu einem glatten Teig verrühren. Brauseperlen kurz unterrühren. Teig sofort mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Das Backblech mit den Förmchen in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Die Muffins vom Blech nehmen und in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Verzieren:**

Glasurmischung (liegt der Backm. bei) in eine kleine Schale geben. Mit einem Esslöffel nach und nach nur so viel Wasser unterrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Glasur mit Hilfe eines Tafelmessers auf den Muffins verstreichen und sofort Brauseperlen aufstreuen. Glasur trocknen lassen. Jeden Muffin mit einem Cake-Topper (s. Anlage) verzieren.

