

REGENBOGENMUFFINS

Zutaten:

(für ca. 12 Muffins)

125g	weiche Butter
120g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eier
230g	Mehl
2 TL	Backpulver
5-6 EL	Milch
4	verschiedene Lebensmittelfarben



Ihr habt alle Zutaten? Dann kann es ja losgehen.

Zuerst Butter, Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und cremig rühren. Die Eier werden nach und nach dazu gegeben.

Jetzt könnt ihr das Mehl, das Backpulver und die Milch in die Schüssel schütten und alles kräftig verrühren.

Danach nehmt ihr euch vier kleine Schüsseln zur Hand und teilt den Teig gut auf. In jede Schüssel kommt nun eine eurer vier Lebensmittelfarben hinzu.

Zuletzt kommt in jede Muffinform ein Löffel voll aller der vier Farben rein, schön aufeinander, damit ein Regenbogenmuster entsteht.

Jetzt können die Muffins für 25 Minuten bei 160 Grad Umluft (180 Grad Ober-/Unterhitze) in den Ofen wandern.

Aus dem Ofen raus und abgekühlt?

Die Muffins können natürlich so gegessen werden, ihr könnt sie aber auch nach Lust und Laune Glasieren.

Lasst es euch schmecken! 😊