

## **Muffins zum Muttertag**

Von Valerie Szymczyk aus Greven

### **Zutaten für den Muffin-Teig (ca. 15 Muffins):**

200g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
150g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Vanilleschote  
4 Eier  
50ml Milch  
150ml Öl  
2 Tropfen Lebensmittelfarbe (rot)  
Muffin-Papierförmchen  
Muffin-Backblech

### **Zutaten für die Muffin-Deko:**

125g Puderzucker  
1 Tl Zitronensaft  
1 Tropfen Lebensmittelfarbe  
Nach Bedarf Wasser  
Optional: Zuckerstreusel, Süßigkeiten

### **Zubereitung:**

Für den Teig werden Zucker, Vanillezucker und das Mark einer Vanilleschote mit Eiern schaumig geschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Öl und Lebensmittelfarbe hinzufügen und verrühren. Danach wird das Mehl mit Backpulver vermischt und in die Zucker-Eier-Mischung gesiebt.

Anschließend alles mit dem Mixer verrühren. Ein Muffin-Backblech mit Papierförmchen bestücken und 2-3 Esslöffel des Teiges hineinfüllen. Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben (Umluft 180°C) und ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen lassen - evtl. eine Stäbchenprobe machen.

Anschließend müssen die Muffins etwa 20 Minuten abkühlen, danach beginnt das Verzieren. Dafür eignet sich ein Zuckerguss, auf dem bunte Perlen und Streusel ihren Platz finden. Für den Guss ein Päckchen Puderzucker mit einem Teelöffel Zitronensaft und Lebensmittelfarbe vermischen, bis ein dickflüssiger Guss entsteht. Nach Bedarf kann tröpfchenweise etwas Wasser hinzugefügt werden. Dieser wird auf den Muffins verteilt und mit Zuckerstreuseln verziert.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**