



Bunte Frühlings Muffins

Frühlingsanfang 😊! Am 20.03.2020 war der Frühlingsbeginn. Zu dieser blühenden Jahreszeit folgt eine Anleitung für die Zubereitung von bunten Frühlings Muffins. Viel Spaß dabei und lasst es euch schmecken!!!

Rezept für 24 bunte Muffins:



Zutaten für den Teig:

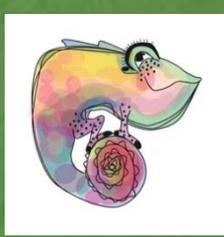
- 150g Butter (Zimmertemperatur)
- 100g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Glas Milch
- 200g Mehl
- 3 EL Backpulver
- Schokotröpfchen
- Vollmilchschokolade



Zutaten für die Creme:

- 100g Butter
- 60g Puderzucker
- 150 Frischkäse
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Packung Vanillezucker





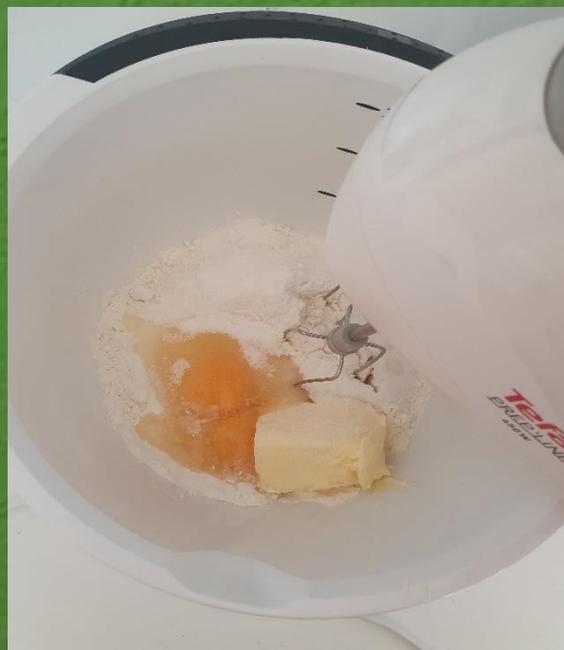
Zubereitung der Creme:

Zuerst muss die weiche Butter cremig geschlagen werden. Danach wird der Puderzucker, der Frischkäse und die Vanillepaste mit einem Schneebesen untergerührt. Die fertige Creme wird dann im Kühlschrank gestellt, damit diese fester werden kann.



Zubereitung der bunten Muffins:

- 1. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver vermischen.**
- 2. Nach und nach werden die Eier, Butter, Zucker, Vanillezucker und die Milch hinzugegeben.**





3. Nachdem alles miteinander verrührt ist, werden die Schokotropfen untergemischt.

4. Danach wird der Teig in zwei Schüsseln aufgeteilt, um sie unterschiedlich einzufärben mit der Lebensmittelfarbe.



5. Dann kann der Teig in Muffinformen aufgeteilt werden.

6. In einigen Muffins kann ein Stück Vollmilchschokolade gegeben werden, um einen schönen Schokoladenkern im Muffin zu erhalten.





7. Nun müssen die Muffins bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für 20 Minuten in den Backofen.

8. Nachdem die Muffins ausgekühlt sind, kann die Creme auf diese verteilt werden und nach Lust und Laune bunt dekoriert werden.



Viel Spaß beim selber backen und gestalten euer bunten Muffins 😊