KÜCHEN DEERN
smeckt nich. giff dat nich

ZUTATEN

Muffins:
200g Mehl
20g Backkakao
1/2 Tüte Backpulver
150g Butter
260g Zucker
3 Eier
150g Saure Sahne
80ml Buttermilch
1 TL Vanilleextrakt
Blaue Lebensmittelfarbe
Prise Salz

Deko:
4 EL Zitronensaft
150g Puderzucker
Lila Lebensmittelfarbe
Konfetti Streusel
200g Smarties Mini

REZEPT: PIÑATA MUFFINS MIT SMARTIES

1. Ofen auf 200° vorheizen

2. Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz mischen. Zur Seite stellen

3. In einer großen Schüssel weiche Butter mit Zucker cremig schlagen, Eier zugeben und anschließend auch Saure Sahne, Buttermilch und Vanilleextrakt unterrühren. Lebensmittel je nach Art und intensität zugeben, bis ein Knallblau entsteht.

4. Mehlmischung langsam untermischen

5. Muffinsblech fetten oder mit Muffinformen auslegen, je 1 1/2 EL Teig in die Förmchen geben

6. Muffins für 20 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen

7. Mit Hilfe eines Teelöffels ein Loch in den oberen Teil des Muffins kreisen, den "Deckel" zur Seite legen und innen etwas aushölen

8. 1 EL Smarties Mini in den Muffin geben und den Decken wieder darauf setzen

9. Zitronensaft mit Puderzucker und Lebensmittelfarbe zu Zuckerguss vermischen. Achtung: Wer flüssige Lebensmittelfarbe benutzt, sollte noch eine extra Packung Puderzucker zur Hand haben!

10. Zuckerguss über Muffins geben und mit Konfetti Streusel bestreuen

REICHT FÜR 20 STÜCK
DAUERT 1 STUNDE
(VORBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN)

MEIN TIPP:

Durch den Kakao verliert das Blau des Muffinsteiges seine Intensität. Wer die Muffins lieber das Knallblau behalten will und auf den Schokogeschmack verzichten kann, sollte den Kakao auslassen.

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN
smeckt nich. giff dat nich