



BACKEN MIT DER KLEINEN SPINNE WIDERLICH REGENBOGEN-MUFFINS

Unsere Muffins haben sich ein buntes Regenbogen-Hütchen aus Sahne aufgesetzt. Dieses Regenbogen-Topping gelingt wirklich ganz leicht und verzaubert blitzschnell Muffins, Cupcakes, Obstsalate, Kuchen oder Waffeln. Probiert es einfach aus und backt und verschönert mit uns fröhlich bunte Regenbogen-Muffins.



Für 12 Muffins brauchst du:

- 125 g Margarine oder Butter (zimmerwarm)
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 100 g Zartbitterschokolade
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 20 g Backkakao
- 125 ml Milch
- Lebensmittelfarbe in Rot, Orange, Gelb, Grün, Blau, Violett
- 500 ml Sahne oder Schlagcreme
- Frischhaltefolie
- 1 Spritzbeutel mit Tülle
- Schere

UND SO GEHT'S:

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Muffinblech fetten oder mit Förmchen auslegen. 125 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers aufschlagen. 2 Eier nacheinander unterschlagen.
2. Schokolade grob hacken und beiseitestellen.
3. 250 g Mehl, 2 TL Backpulver und 20 g Backkakao gut mischen und unter den Teig rühren. 125 ml Milch ebenfalls unterrühren. Zum Schluss die gehackte Schokolade mit einem Löffel unterheben.
4. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen und die Muffins im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen. Ob die Muffins fertig sind, testest du am besten mit der Stäbchenprobe. Dafür ein Holzstäbchen in einen Muffin piksen und den Stab wieder herausziehen. Wenn am Holzstäbchen kein flüssiger Teig mehr haftet, sind die Muffins fertig. Abkühlen lassen.
5. Inzwischen die Sahne fürs Regenbogen-Topping vorbereiten: Sahne mit den Quirlen des elektrischen Handrührers steif schlagen.





6. Ein Stück Frischhaltefolie glatt auslegen und die Lebensmittelfarben anordnen: Rot, Orange, Gelb, Grün, Blau, Violett.

7. Nun mit der Lebensmittelfarbe Streifen auf die Folie malen. Dabei ausreichend Abstand zum Rand der Folie halten.



8. Die Hälfte der aufgeschlagenen Sahne mittig auf die Farb-Streifen geben.



9. Die Sahne mit der Frischhaltefolie zur Wurst zusammenrollen und die Enden gut verzwirbeln.



10. Eine Seite der Wurst mit der Schere aufschneiden.



11. Die Sahne-Wurst mit der geöffneten Seite nach unten in den Spritzbeutel stecken.



12. Und nun die Muffins verschönern: Die Masse im Spritzbeutel reicht ca. für 6-8 Muffins. Danach den Vorgang einfach wiederholen und die restlichen Muffins toppen.



Unser Buchtipp:

**Die kleine Spinne
Widerlich und die
Regenbogenfarben**

Ab 2 Jahren

