

Clown-Muffins

Ob Helau oder Alaaf: Die Karnevalssession ist in vollem Gange! Die perfekte Gelegenheit, unsere lustigen Clown-Muffins mitzubringen – zum Beispiel für die Karnevalsparty zuhause oder in Kindergarten oder Schule. Und besonders beim Verzieren kommt ganz sicher Karnevalsstimmung auf!



So geht's:

1. Heizt den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vor. In einer Rührschüssel schlägt ihr weiche, nicht flüssige Butter mit Zucker und Salz etwa 2 Minuten lang mit den Rührbesen des Handrührgeräts auf höchster Stufe, bis die Mischung hell-schaumig ist.
2. Schlagt die Eier in einer separaten Schüssel auf und gebt sie nach und nach einzeln zur Butter-Zucker-Mischung hinzu. Weiter auf höchster Stufe schaumig schlagen, bis sich das Ei gut mit der Butter-Zucker-Mischung verbunden hat.
3. Mischt zuletzt das Mehl mit dem Backpulver und rührt es unter den Teig.
4. Fettet die Mulden einer Muffinform mit 12 Fächern ein oder legt sie mit Papier- oder Silikonförmchen aus. Verteilt den Teig esslöffelweise auf die 12 Mulden.
5. Die Muffins sollten im vorgeheizten Backofen etwa 20-25 Minuten backen. Mache den Holstübchen-Test, um zu prüfen, ob der Teig durchgebacken ist: Bleibt noch Teig am Stübchen kleben, brauchen die Muffins noch. Lasst sie anschließend gut auskühlen.

Jetzt geht's ans Dekorieren!

1. In einer Schüssel den Puderzucker sieben, um Klumpen zu vermeiden.
2. Füge langsam 2 Esslöffel Milch hinzu und rühre gut um. Wenn der Guss zu dick ist, füge nach Bedarf noch einen weiteren Esslöffel Milch hinzu, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
3. Füge den Vanilleextrakt hinzu und rühre ihn gut unter, um dem Guss einen köstlichen Geschmack zu verleihen.
4. Sobald der Zuckerguss glatt und cremig ist, verteile ihn großzügig auf den abgekühlten Muffins.
5. Dann darf nach Lust und Laune dekoriert werden: Schokopastillen, bunte Streusel, Weingummischlangen – eurer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Für 12 Muffins brauchst du:

- 180 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Gr. M)
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver

Zum Dekorieren:

- 200 g Puderzucker
- 2-3 EL Milch
- 1 TL Vanilleextrakt
- Bunte Schokolinsen, Streusel, Weingummi-Schnüre ...

Buchtipp: Karneval im Zoo

Im Zoo wimmelt es von lauter merkwürdigen Wesen: Heute feiern die Tiere nämlich Karneval! Affen, Nilpferde, Zebras - alle haben sich verkleidet. Aber wer ist nun wer?

Eine Geschichte zum Mitraten: voller lustiger Bilder und Wortspielereien!

