

## Schmetterlings-Muffins

Heute haben wir ein tolles Rezept für euch, das nicht nur köstlich schmeckt, sondern auch eure Kinder begeistern wird: Schmetterlings-Cupcakes mit Limetten-Frosting! Sie sind perfekt für Geburtstagsfeiern, Picknicks oder einfach nur als süße Leckerei zwischendurch.



### Das brauchst du:

- 1 Limette
- 125 g Margarine, z.B. Sanella
- 125 g Zucker
- 2 Eier
- 175 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Pr. Jodsalz
- 2 EL Milch
- 75 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 50 g Puderzucker
- 125 g Schlagcreme, z.B. Rama Cremefine zum Aufschlagen 19% Fett
- 24 Mini-Salzbrezeln (Knabbergebäck)
- 36 bunte Schokolinsen
- 2 Lakritzschnecken

### Und so geht's:

1. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Mulden des Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen oder fetten.
2. Limette heiß abspülen. Schale fein abreiben, den Saft auspressen.
3. Margarine und Zucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers zu einer glatten Masse aufschlagen. Eier einzeln sorgfältig unterschlagen.
4. Mehl, Backpulver und Salz gründlich vermischen und kurz, aber sorgfältig unter den Teig rühren. Limettensaft, die Hälfte des Abriebs und Milch unterrühren.
5. Teig in die Muffinformen verteilen. Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, am Holzstäbchen darf kein flüssiger Teig haften. Abkühlen lassen.
6. Für das Limetten-Frosting Frischkäse, Puderzucker und den restlichen Limettenabrieb mit dem Schneebesen glatt rühren. Schlagcreme mit dem elektrischen Handrührer steif schlagen und mit dem Schneebesen portionsweise unter den Frischkäse heben. Frosting mit der Spritztüte oder mit dem Löffel auf die abgekühlten Muffins setzen.
7. Mit Salzbrezeln und Schokolinsen die Schmetterlinge dekorieren. Mit kleinen Lakritzschnecken-Stückchen die „Fühler“ basteln - fertig sind die Schmetterlings-Cupcakes mit Limetten-Frosting.

### UNSER BUCHTIPP:

**Basteln & Spielen mit Petronella Apfelmus - 99 zauberhafte Ideen für Frühling und Sommer**

