

Regenbogenmuffins von Tonk

Rezept zum Backen mit den Wompets

Zutaten:

Für den Teig:

- 150 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 125 ml Milch
- Lebensmittelfarbe: Gelb, Orange, Rot, Blau, Grün, Lila

Für das Frosting:

- 175 g Frischkäse
- 120 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Zitronenabrieb
- 100 g Sahne
- Zuckerdekor, Regengummibärchen

Zubereitung:

1. Den Ofen vorheizen

Den Ofen vorheizen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze).

2. Teig vorbereiten

Butter, Zucker, Vanillezucker & Eier cremig schlagen.

Mehl, Backpulver & Salz mischen, dann abwechselnd mit der Milch unterrühren.

3. Teig einfärben

Den Teig auf 6 Schälchen aufteilen und mit Lebensmittelfarben bunt einfärben.

4. Muffinform füllen

In jede Muffinform nacheinander je 1 TL von jeder Farbe geben - für den Regenbogeneffekt.

5. Backen

Ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, danach gut auskühlen lassen.

6. Frosting

Frischkäse mit Puderzucker mixen, Sahne langsam einrühren, bis es fester wird. Vanilleextrakt & Zitronenabrieb unterheben.

Auf die Muffins geben und kuppelförmig glattstreichen.

Wertewerkstatt

7. Dekorieren

Mit Zuckerconfetti oder Regenbogengummibärchen verzieren.