

FAMILIEN  
KOST 

# FANTA MUFFINS

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



40 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 12 Stück

- 250 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver (gestrichen)
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 100 ml Orangenlimonade (z.B. Fanta)



## Für die Glasur:

- 6 EL Puderzucker
- 2 EL Orangenlimonade
- 2 TL Bunte Streusel

## Zubereitung:

1. Gib die Eier mit Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel. Schlage sie schaumig auf. Gieße nach und nach das Sonnenblumenöl dazu. Mische das Mehl mit Backpulver und Salz. Rühre kurz die Mehlmischung unter, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Zum Schluss hebst du mit einem Teigschaber die Limonade unter.
2. Heize den Backofen auf **170 Grad Ober-/Unterhitze vor**. Belege eine Muffinform mit Muffinförmchen. Verteile den Teig darin. Backe die Fanta Muffins für **25 Minuten**. Nimm sie anschließend aus dem Ofen.
3. Verrühre den Puderzucker mit der Orangenlimonade. Bestreiche die heißen Muffins mit Zuckerguss. Streue die bunten Streusel darüber.

**Nährwerte pro Portion:** 257 kcal | KH 31 g | E 3 g | F 14 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem **Shop**.

