

PAPAGEIEN MUFFINS

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



45 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 12 Stück

Für die Muffins:

- 250 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Ei
- 130 g Zucker
- 60 ml Sonnenblumenöl
- 300 g Naturjoghurt
- Lebensmittelfarbe

- 1 Päckchen Vanillezucker



Für die Deko:

- 6 EL Puderzucker
- 2 TL Zitronensaft
- Bunte Streusel

Bunte Muffins selber backen - so gehts:

1. Mische Mehl, Backpulver und Natron. Mixe Ei und Zucker 3 Minuten cremig. Rühre kurz den Joghurt und das Sonnenblumenöl dazu. Hebe die Mehlmischung unter. Verrühre die Zutaten nur kurz, bis sie sich miteinander verbunden haben.
2. Verteile den Teig auf 5 kleine Schüsseln. Verrühre jede Teigportion mit einer anderen Lebensmittelfarbe. Lege eine Muffinform mit Papierförmchen aus. Gib von jedem Teig einen Teelöffel in die Muffinförmchen. Du musst nichts vermischen.
3. Backe die Papageienmuffins 20-25 Minuten im auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorgeheizten Ofen. Prüfe mit der Stäbchenprobe, wann sie gar sind. Sie sollten nicht zu dunkel werden.
4. Verrühre Puderzucker und Zitronensaft zu Zuckerguss und pinsel die Papageien-Muffins damit ein. Bestreue sie mit bunten Streuseln.

Nährwerte pro Portion: 200,6 kcal | KH 31,9 g | E 3,8 g | F 6,1 g



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.

