



Quiesel Muffins (1)

Werkzeuge

- Rührer und Rührschüssel
- Muffinblech
- Pinsel, Löffel
- Schüsselchen

Zutaten

- 200 g Schmand
- 100 ml Pflanzenöl
- 2 Eier
- 300 g Mehl - Weizenmehl Type 405
- 150 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 200 g Puderzucker
- Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe blau
- Lebensmittelstifte rot und gelb
- Schokosplitter



So geht's

- 1 Zutaten bereitstellen.
- 2 Schmand, Öl, Eier und Zucker verrühren, Mehl und Backpulver unterrühren.
Nicht zu viel Rühren, sonst werden der Teig und die Muffins zäh.
- 3 Bei 180 Ober- und Unterhitze circa 25 Minuten backen.





Quiesel Muffins (2)

- 4 Aus Zitronensaft, Puderzucker und Lebensmittelfarbe etwas festeren Guss herstellen und die Muffins bestreichen.



- 5 Den blauen Guss abkühlen lassen.



- 6 Mit den Lebensmittelfarben Haare gelb und Mund rot zeichnen.

- 7 Mit etwas Puderzucker und Zitronensaft Glasur für die Augen herstellen und die Augen vorsichtig auftragen.

- 8 Zum Schluss Schokosplitter für die Pupillen einsetzen.

