



Text: Christina Tangerding | Illustrationen: Liliane Oser

Helau und Allaaf!

Clown-Muffins

Zutaten für 12 Muffins:

- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 150 ml Milch

Zum Verzieren:

- 200 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- Süßigkeiten zum Verzieren, z.B. Schokolinsen, Gummibärchen, Zuckerperlen
- 12 Papier-Backförmchen

1 Fülle Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel und schlage alles mit dem Rührgerät schaumig.

2 Rühre die Eier nach und nach unter.

3 Mische in einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver und Salz und gib die Mischung zu der Butter-Zucker-Eier-Mischung. Füge die Milch hinzu und verarbeite alles zu einem Teig.

4 Setze je ein Papier-Backförmchen in die Mulden eines Muffin-Blechs und fülle den Teig ein.

5 Backe die Muffins ca. 20 Minuten lang bei 160 Grad. Nimm sie heraus und lasse sie auf einem Kuchengitter abkühlen.

6 Verrühre Puderzucker, Zitronensaft und 1 EL warmes Wasser zu einem dickflüssigen Guss und verteile ihn mit einem Teelöffel auf den Muffins.

7 Jetzt „male“ mit den Süßigkeiten Clown-Gesichter auf die Muffins.

