

REGENBOGEN MUFFINS

Bunte Regenbogen Muffins sind auf jeder Kinderparty stets willkommen. Mit Lebensmittelfarbe werden die kleinen Kuchen schön bunt. Tolles Rezept!



Zutaten für 12 Portionen

270 ml	Milch
2 Stk	Eier
120 g	Butter (zimmerwarm)
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Pk	Vanillezucker
180 g	Zucker
0.5 Pk	Backpulver

Zutaten zum Einfärben des Teiges

1 TL	Lebensmittelfarbe (rot)
1 TL	Lebensmittelfarbe (blau)
2 TL	Lebensmittelfarbe (gelb)
1 TL	Lebensmittelfarbe (grün)

Zubereitung

1. Die Eier mit dem Zucker und Butter in einer Schüssel schaumig mixen. Danach die restlichen Zutaten untermixen.

2. Danach den Teig in vier Schüsseln verteilen. Nun den aufgeteilten Teig mit einer beliebigen Lebensmittelfarbe einfärben. ZB. Einen Teil rot, blau, grün und gelb.
3. Die Cupcakeform mit Muffinförmchen auslegen und den Teig in den Förmchen gleichmäßig pro Farbe aufschichten.
4. Nun schnell ins vorgeheizte Backrohr bei Ober- und Unterhitze, 190°C, 20-25 Min. backen.

Tipps zum Rezept

Es kann auch ein Teil des Teiges braun bleiben, dann keine Farbe verwenden, sondern nur den Teig.

Mit der Stäbchenprobe kann man sehen, ob die Muffins schon durchgebacken sind oder nicht