

Leckerer Muffinrezept

Diese Zutaten benötigt ihr für 12 Muffins:

- 12 Muffinförmchen
- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 150 g Joghurt
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 5 Esslöffel Milch
- 1/2 Päckchen Backpulver

Für den Zuckerguss und die Deko:

- 250 g Puderzucker
- etwas Zitronensaft (oder stilles Wasser)
- bunte Streusel

1. Schritt:

Für die Muffins verrührt ihr die weiche Butter, Zucker und Vanillezucker miteinander in einer Schüssel. Danach Eier, Joghurt und Milch unterrühren. Nun gebt ihr Mehl, Backpulver und Salz zu eurem Teig und vermischt alles gut miteinander.



2. Schritt:

Den Ofen könnt ihr nun auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Anschließend verteilt ihr euren Teig mit einem Löffel auf die 12 Muffinförmchen. Die Muffins können jetzt im Ofen, auf der mittleren Schiene, etwa 25 Minuten backen.



3. Schritt:

Für den Zuckerguss füllt ihr den Puderzucker in eine kleine Schüssel. Danach tropft ihr den Zitronensaft langsam dazu. Verrührt alles mit einem Schneebesen bis eine dickflüssige, zähe Masse entsteht. Statt Zitronensaft könnt ihr auch stilles Wasser benutzen. Achtet darauf nicht zu viel Zitronensaft in den Puderzucker zu rühren, da der Zuckerguss sonst zu flüssig wird.



4. Schritt:

Sobald die Muffins abgekühlt sind, könnt ihr den Zuckerguss mit einem Pinsel oder einem kleinen Löffel auf euren Muffins verstreichen.

Anschließend könnt ihr eure Muffins mit den bunten Streuseln verzieren.

Fertig sind die leckeren Muffins. Lasst es euch schmecken! :-)

