

# BUNTE MUFFINS

- 150 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 3 Eier
- 300 g Mehl
- 1 Tl. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 125 ml Milch
- Lebensmittelfarben (6 verschiedene Farben)



Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen und ein Muffinblech mit 12 Papierförmchen vorbereiten.

Butter, Zucker Vanillezucker und Eier schaumig rühren

Das Mehl mit Backpulver und dem Salz mischen, sieben und in 3 Portionen hinzugeben, mit dem Mixer verrühren. Die Milch unterrühren damit der Teig flüssiger wird.

Den Teig in 6 Schälchen aufteilen und mit der Lebensmittelfarbe färben. Je 1 Teelöffel der farbigen Teigmischung in die Förmchen füllen. Die Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min. backen, nach dem Backen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Wer mag, kann noch einen Zuckerguss drübermachen und es mit bunten Streuseln verzieren.

Und so kann es dann  
aussehen



**Guten Hunger!**  
Lene & Greta