

Regenbogenmuffins



Zutaten:

- Butter 175g
- Zucker 450g
- Eier 3 Stk.
- Vanille Aroma 1 Fläschchen
- Mehl 500g
- Backpulver 1,5 TL
- Speisnatron 0,5 TL
- Salz 0,25 TL
- Vollmilch 250ml
- Lebensmittelfarbe (ich habe blau, gelb, grün und rot genommen)



Zubereitung:

1. Den Ofen auf 175°C vorheizen
2. Butter und Zucker schaumig rühren.
Eier nach und nach unterrühren.
Vanillearoma hinzufügen.
Mehl, Backpulver, Speisnatron und Salz gut vermischen und zusammen mit der Milch



unter die Masse rühren bis ein glatter Teig entstanden ist.

3. Nun den Teig in Schälchen aufteilen und jede Teigportion mit ein wenig Lebensmittelfarbe einfärben.
4. Die Mulden einer Muffinform mit Backpapier oder Muffinpapierförmchen auslegen. Nun Teelöffelweise den verschiedenen farbigen Teig verteilen. Um noch mehr Farbenpracht zu bekommen mit einem Holzstäbchen kurz umrühren.
5. Anschließend ca. 15-25 Minuten backen (kommt auf den Ofen an, zwischendurch eine Holzstäbchenprobe machen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Fertig!

