

Muffins Rezepte

Froschmuffins

Anzahl: 12 Muffins

Gattung: Backen, Fest, Feste, Limette, Muffin, Obst

120 g Rohrzucker
150 g Butter oder Margarine
1 Limette, Schale und Saft
4 große Eier
200 g Mehl

150 g Haferflocken
2 geh. TL Backpulver
100 g Puderzucker
einige Spritzer grüne
- Lebensmittelfarbe

1. Zucker mit Butter oder Margarine schaumig rühren. Erst Limettensaft und -schale, dann Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver und Haferflocken mischen und löffelweise unter den Teig rühren. Teig in die Muffinsform füllen.

2. In vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20-30 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Puderzucker mit Lebensmittelfarbe und wenig Wasser zu einem Zuckerguss verrühren und damit die Muffins bestreichen. Nach Belieben bunte Smarties als Froschaugen aufkleben.