



Regenbogenmuffins



Zutaten:

250g. Butter
250g. Zucker
2 Pck. Aroma (Zitronenzucker)
2 Spritzer Zitronensaft
6 Eier
500g. Mehl
6 Tl. Gestr. Backpulver
4 EL Milch
Lebensmittelfarbe
Muffinförmchen

Zubereitung:

Für ungefähr 24 Muffins

Die Butter mit dem Zucker, dem Zitronenzucker und der abgeriebenen Zitronenschale oder dem Spritzer Zitronensaft schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Masse heben. Zum Schluss die Milch einrühren. Damit die Regenbogenmuffins ihren Regenbogen erhalten, teilt man den nun Teig in 4 gleich große Teile. In den ersten gibt man gelbe Lebensmittelfarbe, in den zweiten rote, in den dritten blaue und in der vierten grünen Farbe.

Nochmal gut durchrühren, die gefärbten Teige anschließend in gewünschter Farbreihenfolge übereinander in ein Muffinblech mit Muffinformen geben und bei 180°C im vorgeheizten Backofen 20 - 25 Minuten backen.

Nach belieben dekorieren. Zum Beispiel mit Sahne, Zuckerguss oder Glitzer.

