

Regenbogen-Muffins



Foto: Maria Panzer / Einfach Backen

Arbeitszeit

15 Min.

Zutaten

12 Muffinförmchen

Für den Teig

175 g weiche Butter

275 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Eier (Gr. M)

500 g Mehl (Type 405)

1½ TL Backpulver

1 Prise

Salz

250 ml Milch

6 verschiedene Lebensmittelfarbe (gelb, orange, rot, blau, grün, lila)

Für das Frosting

175 g Frischkäse

120 g Puderzucker

1 TL Vanilleextrakt

1 TL Zitronenabrieb

100 g Sahne

2 TL Zuckerdekor (Zuckerconfetti)

1. Schritt

175 g weiche Butter
275 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier (Gr. M)

Den Backofen auf **180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad)** vorheizen und ein **Muffinblech** mit 12 Papierförmchen vorbereiten. Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier nach und nach hinzufügen.

2. Schritt

500 g Mehl
1½ TL Backpulver
1 Prise
Salz
250 ml Milch

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.

3. Schritt



Foto: Maria Panzer / Einfach Backen

6 verschiedene
Lebensmittelfarbe (gelb, orange, rot, blau, grün, lila)

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. 15 Min. backen**, nach dem Backen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

4. Schritt

175 g Frischkäse
120 g Puderzucker
100 g Sahne
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Zitronenabrieb

Den kalten Frischkäse mit dem Zucker rasch mixen (*nicht zu lange rühren sonst gerinnt der Frischkäse*), währenddessen in kleinen Schlucken die flüssige Sahne hinzufügen. Rühren, bis das Frosting fester wird. Vanilleextrakt und Zitronenabrieb kurz unterrühren.

5. Schritt

2 TL Zuckerdekor (Zuckerconfetti)

Je 1 Esslöffel Frosting auf den Muffins verteilen und mit dem Messer kuppelförmig glattstreichen. Die Regenbogen-Muffins mit Zuckerconfetti dekorieren.