

# Fürst-Pücker-Muffins

**Du brauchst für ca. 12 Stück:**

150 g Mehl  
150 g Zucker  
2 TL Backpulver  
150 g weiche Butter  
2 EL Schlagsahne  
3 Eier  
  
1 Päckchen Vanillezucker  
½ Packung Rote-Grütze-Pulver  
1 EL Kakao (zum Backen)



*Muffinbackform, Muffinförmchen, 2 mittelgroße Schüsseln, 3 kleine Schüsseln, Handrührgerät*

**So geht's (am besten mit Hilfe eines Erwachsenen):**

Die Muffinförmchen in die Backform einsetzen. Mehl, Zucker und Backpulver in einer mittelgroßen Schüssel mischen. Butter, Schlagsahne und Eier in der zweiten mittelgroßen Schüssel mit dem Handrührgerät (Rührbesen) vermengen. Die Mehlmischung dazugeben und verrühren, bis ein cremiger Teig entstanden ist.

Den gesamten Teig nun zu etwa gleichen Teilen in die drei kleinen Schüsseln füllen. In die erste Schüssel den Kakao einrühren, in die zweite das Rote-Grütze-Pulver und in die dritte den Vanillezucker. Nun abwechselnd die drei verschiedenfarbigen Teige mit einem Löffel in die Muffinförmchen einfüllen, die Farben dabei nicht miteinander verrühren.

Die Fürst-Pücker-Muffins nun etwa 20 min bei 200 °C im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) backen. Wenn Du möchtest, kannst Du sie anschließend noch mit Zuckerguss und Streuseln verzieren: Für drei verschiedene Gussfarben den Puderzucker einmal mit etwas Orangensaft (zartgelb), einmal mit etwas Kirschsafte (rosa) und einmal mit etwas Kakaopulver und Zitronensaft (braun) mischen (wenn die Mischung noch zu flüssig ist, noch mehr Puderzucker zugeben).

Und nun viel Spaß beim Aufessen!