















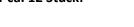


Fürst-Pückler-Muffins

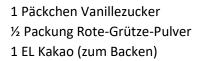




Du brauchst für ca. 12 Stück:













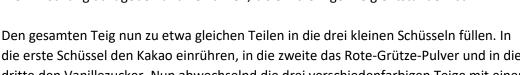
Muffinbackform, Muffinförmchen, 2 mittelgroße Schüsseln, 3 kleine Schüsseln, Handrührgerät

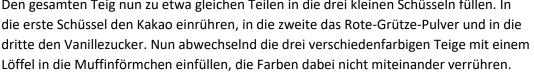




So geht's (am besten mit Hilfe eines Erwachsenen):

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.







Die Fürst-Pückler-Muffins nun etwa 20 min bei 200 °C im vorgeheizten Backofen (Oberund 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 Kirschsaft (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!

















