



Prinzessinnen-Muffins

12 Stück    gelingt leicht bis zu 20 Min.



Zutaten:

All-in-Masse:

300 g glattes Mehl
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
200 g weiche Butter
3 Eier (Größe M)
50 ml Milch

Rosa Zucker-Glasur:

1 Becher Dr. Oetker Zucker
Glasur weiß
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor Super Girl

1 Muffins:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Rosa Zucker-Glasur:

Für die Rosa Zucker-Glasur die Glasur mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton verrühren und die erkalten Muffins damit glasieren.

4 Zum Dekorieren:

Die Muffins mit Streudekor beliebig dekorieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann die Rosa Zucker Glasur auch mit 150 g Puderzucker, 3 EL warmes Wasser und etwas Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot zubereiten. Dafür einfach Puderzucker mit Wasser und Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton verrühren und die erkalteten Muffins damit glasieren.

