

Rezepte von Mautner

Kunterbunte Faschings-Muffins



Hereinspaziert, Hereinspaziert! Kunterbunt und lustig ist es im Fasching. Wir verkleiden uns und schlüpfen die Rollen unserer liebsten Zirkus-Figuren. Mit dabei sind der staaaaarke LÖWE, der luuuuustige Clown und die bezauuuuuubernde Prinzessin!

Zubereitung: Eier trennen und das Eiklar zu Schnee schlagen. Zucker, Vanille-Zucker, Dotter, Öl und Milch schaumig rühren. Mehl und Backpulver vermischen und unterheben. Den Schnee langsam unter die Masse ziehen. Bei 200 Grad etwa 15-20 Minuten, Stäbchentest machen und auf eine goldbraune Farbe achten.

Zum Verzieren Zucker mit Sirup gut vermischen und nach Lust und Laune dekorieren und bekleben!

Ihr Einkaufszettel:

*3 Eier
120g Zucker
200g Mehl
1/2 Pkg BP
1Pkg Vanille-Zucker
100ml Milch
140ml Öl
Zum Verzieren:
1 EL Himbeer-Sirup
2-3 EL Staubzucker*