



Rezepte

Schmetterlings-Muffins



Schwierigkeit:

Mittel



Dauer:

60 Min.



+ 4 Stunden kühlen

Du brauchst für 12 Muffins:

- 1 Ei
- 110 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 60 ml Sonnenblumenöl
- 280 g Zitronenjoghurt (3,5 % Fett)
- 280g Mehl
- 2 Teelöfel Backpulver
- 1/2 Teelöfel Natron
- 1 Päckchen Citrobäck oder Zitronenschalenpulver
- Muffinförmchen

Zutaten für die Verzeihung:

- Erdbeeren
- Weintrauben
- "Erfrischungsstäbchen"
- Schoko-Keksstäbchen
- 500 ml Milch
- 1 1/2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 80 g Zucker
- 3 Esslöffel Schmand

Anleitung:



Der Frühling steht vor der Tür! Hier zeigen wir euch ein leckeres Rezept um den Frühling zu begrüßen.

1. Schritt: Muffinteig anrühren

Schlage das Ei in einer Rührschüssel auf und verrühre es, bis es schaumig ist. Danach den Zucker, Vanillezucker, das Öl und den Zitronenjoghurt dazugeben und alles zusammen kräftig verrühren. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver, Natron und dem Citrobäck/ Zitronenschalenpulver gut vermengen und behutsam unter die Eimasse heben.



Rezepte

Schmetterlings- Muffins



2. Schritt: Muffins backen

Die Muffinförmchen aus Papier in die Vertiefungen im Muffinbackblech stecken und den Zitronenteig hineinfüllen.

Nun bäckst du die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Heißluft ungefähr 20-25 Minuten.

Lass die Muffins auskühlen und löse sie dann aus dem Muffinblech.





Rezepte

Schmetterlings- Muffins



3. Schritt: Muffins verziehen

Aus der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver kochst du einen Vanillepudding nach Packungsanleitung. Damit sich beim Abkühlen oben auf dem Pudding keine Haut bildet, legst du Frischhaltefolie auf die Puddingoberfläche.

Den abgekühlten Pudding verrührst du mit dem Schmand.

Nun werden die Muffins mit der Pudding-Schmand-Creme bestrichen.

Wasche die Erdbeeren, entferne die Blätter und schneide sie in Scheiben. Wasche auch die Weintrauben und löse sie von den Stielen. Je nach Größe halbiert du kleinere Weintrauben oder schneidest von größeren Früchten ein Stück ab.



Lege nun in die Mitte der puddingcremebestrichenen Muffins ein Erfrischungsstäbchen oder ähnliches als Schmetterlingskörper. Daneben setzt du die Erdbeerscheiben in Form der zwei Flügel. Die Weintrauben bilden den Abschluss der Flügel. Breche von zwei Schoko-Keksstäbchen das vordere Stück als Fühler ab und stecke diese in den Muffin.

Genieße deine Schmetterlings-Muffins frisch oder lass sie noch einen Tag ziehen bevor du sie dekorierst!