



Hallo, hier ist Mariellche!

## Mariellche lässt Regenbogen-Muffins backen

### 1. Die Zutaten:

130 g weiche Butter	250 g Mehl	Lebensmittelfarben:
130 g Zucker	1 ½ TL Backpulver	rot, orange, gelb,
1 EL Vanillezucker	1 Prise Salz	grün, blau, lila
2 Eier	80 ml Milch	

2. Schlag mit dem Rührgerät in der Rührschüssel die Butter mit den Zuckern auf.

Einzeln kommen die Eier hinzu, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

3. Im Messbecher mischst du das Mehl mit Backpulver und Salz.

4. Etwa die Hälfte der Milch und die Hälfte der Mehlmischung kommen in die Rührschüssel und werden langsam untergerührt, dann kommt der Rest Milch und Mehl dazu.

5. Verteile den Teig in so viele Schüsseln, wie du Farben verwenden möchtest. Mische so viele Tropfen Farbe hinzu, bis du mit dem Farbton zufrieden bist.

6. Nimm Silikonförmchen zur Hand oder ein Muffinblech mit Papiereinlegern.

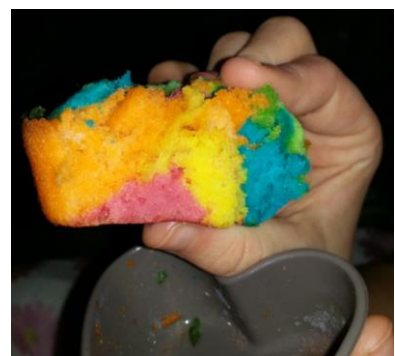
Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.

7. Verteile den bunten Teig mit zwei Teelöffeln gleichmäßig auf jede Form.

Am Ende kannst du den Teig noch etwas glattstreichen.

8. Lass die Muffins 12-15 Minuten backen. Wenn ein Holzstäbchen nach dem Reinstechen trocken aus dem Teig kommt, ist der Teig durchgebacken.

9. Wenn die Muffins abgekühlt sind, halten sie sich noch 1-2 Tage (im Kühlschrank). Durch die Farbe im Teig werden sie danach etwas klebrig.



Viel Spaß beim Nachmachen! Euer Mariellche!

Quelle: [www.devijlder.de](http://www.devijlder.de)