

Bunte Muffins

Zutaten für ca. 48 Stück

250 g Butter
300 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
4 Eier
500 g Mehl
1 Packung Backpulver
1 Tasse Milch (ca. 150 ml)
200 g Kuvertüre Weisse Schokolade
Lebensmittelfarbe, Streusel, Dekoaugen....

Muffinblech für kleine Muffins
Papierförmchen für Muffins

Zubereitung

- Eier trennen, Eiklar zu Schnee schlagen.
- Zimmerwarme Butter mit Zucker (am besten der ganz feine Backzucker) und Vanillezucker verrühren und Eidotter nach und nach hinzufügen. Einige Minuten gut miteinander verrühren.
- Mehl mit Backpulver vermengen und abwechselnd mit der Milch in den Teig einrühren.
- Zum Schluss den Eischnee unterheben.
- Die Masse mit Hilfe von einem kleinen Löffel in das mit Papierförmchen ausgelegte Muffinblech verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 12-15 Minuten backen.
- Auskühlen lassen.
- Kuvertüre schmelzen. Dazu ein Suppenteller auf einem Topf mit heißen aber nicht kochenden Wasser geben oder wer ein Schokofondue Set zu Hause hat, kann die Schokolade auch ganz einfach darin schmelzen. Dann die Schokolade mit Lebensmittelfarbe bunt einfärben.
- Muffins in die Schokolade tunken und nach Wunsch dekorieren.