

MARTINSMUFFINS

BACKTIPP

Wenn ihr diese Muffins miteinander teilt, wartet eine bunte Überraschung auf euch!

Ihr braucht:

Für den Teig:

- 120 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 150 ml Buttermilch

Für Füllung und Topping:

- Weingummis oder Mini-Schokolinsen
- 200 g süße Sahne
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL bunte Zuckerstreusel

Außerdem:

- Muffinblech
- Muffinförmchen aus Papier
- Holzspieße
- unsere Martins-Motive zum Ausdrucken und Basteln könnt ihr hier herunterladen: www.sternsinger.de/martin



Martins-Motive aufstecken und fertig ist der Martinsmuffin!

Los gehts!

1. Heizt den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor und legt je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs. Wer keins hat, kann die Papierförmchen auch einfach auf ein Backblech stellen.
2. Schlagen die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz in einer Rührschüssel zwei Minuten lang schaumig. Gebt die Eier und zuletzt das Mehl, das Backpulver und die Buttermilch hinzu und verrührt alles auf mittlerer Stufe. Füllt den Teig in die vorbereiteten Förmchen und schiebt das Blech mittig in den Ofen. Lasst euch dabei von einem Erwachsenen helfen. Nach 20 Minuten könnt ihr die Muffins rausnehmen und abkühlen lassen.
3. Höhlt dann mit einem Teelöffel oben mittig vorsichtig je ein Loch in die Muffins und füllt es mit Minischokolinsen oder kleinen Weingummis. Was ausgelöffelt wurde, darf genascht werden!
4. Schlagen die Sahne kurz in einem hohen Mixbecher. Gebt dann den Puderzucker hinzu und schlagen weiter, bis die Sahne steif ist.
5. Verteilt die Sahne so auf den Muffins, dass sie das Versteck überdeckt. Jetzt nur noch mit Zuckerstreuseln und unseren Martins-Motiven dekorieren, teilen und genießen!

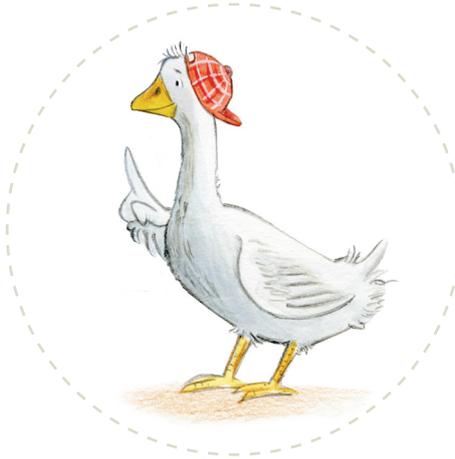
Mmmh!



Dieses Rezept und weitere tolle Backideen findet ihr in dem Buch „Mein Lotta-Leben. Das Backbuch“.

Mein Lotta-Leben. Das Backbuch, Christian-Verlag, 160 Seiten, 17,99 Euro





So geht's

- Schneidet die Motive entlang der gestrichelten Linien aus.
- Klebt einen Holzspieß mit Klebeband auf die Rückseite eines Motivs.
- Wenn es von beiden Seiten schön aussehen soll, könnt ihr ein weiteres Motiv von hinten dagegen kleben.
- Jetzt nur noch in den Muffin stecken und fertig ist die Deko!