

Froschmuffins

Zutaten:

für den Muffinteig: (12 Muffins)

- 1 Ei
- 110g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 60ml neutrales Öl
- 280g Zitronenjoghurt
- 280g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Natron
- 1 Päckchen Citrobak oder ½ Päckchen Zitronenschalenpulver
- Papierförmchen für Muffins



für die Verzierung:

- Puderzucker
- Zitronen oder ähnliches für den Zuckerguss
- grüne Speisefarbe
- bunte Brauseoblaten Üfos
- ein brauner Zuckerstift

Zubereitung:

des Muffinteiges:

Schlagt das Ei in einer Rührschüssel auf und verquirlt 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 Citrobak/Zitronenschalenpulver gut vermengen und behutsam unter die Eimasse heben. Die Muffinförmchen aus Papier in die Vertiefungen im Muffinbackblech stecken und den Zitronteig hineinfüllen. Nun backt ihr die Muffins im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C Ober-/ Unterhitze oder ca. 160 °C Heißluft ungefähr 20-25 Minuten. Lasst die Muffins auskühlen und löst sie dann aus dem Muffinblech.

Verzierung der Muffins

Rührt aus Puderzucker und Zitronensaft (gepresst) einen etwas zähen Zuckerguss an.

Diesen färbt ihr mit der Speisefarbe Grün ein.

Bepinselt die Muffins mit dem grünen Guss.

Lasst die Glasur ein wenig antrocknen.

Klebt nun jeweils zwei Brauseoblaten-Üfos als Froschaugen an der Glasur fest.

Malt im Anschluss mit brauner Zuckerschiff Pupillen auf die Brause-Üfos und einen Mund auf die Zuckerglasur.

Fertig sind die leckeren kleinen Frosch-Kuchen