

Bi-Pi Muffins

9 Portionen

80 g Butter

200 g Mehl

1 Pk Vanillezucker

1/2 Pk Backpulver

3 Stk Eier

140 g Staubzucker

140 ml Milch

1 Taube rote Lebensmittel

1 Taube gelbe Lebensmittelfarbe

Zubereitung

1. Für diese flaumigen Muffins zuerst in einer Schüssel die Eier schaumig schlagen. Den Staubzucker mit dem Vanillezucker einrieseln lassen. Die in Flocken geschnittene Butter hinzufügen. Schön schaumig schlagen.

2. Danach die Milch mit dem Mehl und dem Backpulver, abwechselnd einrühren.

3. Denn Teig in Zwei gleichgrosse Teile teilen. In jedem teil je ein Kaffelöffel Lebensmittelfarbe reinschütten.

. Die verschiedenen Teigfarben gleichmässig in die Muffinförmchen Giesen. Die Förmchen dürfen nur bis zur Hälfte oder etwas darüber mit der Masse gefüllt werden. Wenn man keine Papierförmchen hat kann man diese auch weglassen und das Muffinblech etwas mit Butter einfetten.

Die Muffins bei ca. 180 Grad im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze ca. 30-40 Min. (mittlere Schiene) backen. Danach die Muffins aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Wenn ihr wollt könnt ihr sie noch Farbenfroh verzieren. Vergesst nicht ein Bild davon zu machen!!