



Backen.de

Blüten-Muffins

Zubereitung: 30 Min. | Backen: 30 Min. | Kühlen: 35 Min.



Zutaten:

- 125 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver [z.B. Dr. Oetker Backin]
- 125 g Butter
- 3 Eier (Größe M)
- 160 ml Eierlikör
- 200 g Frischkäse
- 3 gestr. TL grüne Lebensmittelfarbe [z.B. Dr. Oetker Back- und Speisefarben]
- 175 g Puderzucker
- 125 g Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 3 Pck. Dekorblüten mit Stiel [z.B. Dr. Oetker Zarte 3D-Dekorblüten]
- 1 Pck. Puddingpulver mit Sahnegeschmack [z.B. Dr. Oetker Original Puddingpulver Sahne-Geschmack]

Utensilien:

12er Muffinblech, Muffinförmchen, Rührschüssel, 2 Rührstäbe, Mixer, Rost, Spritzbeutel, geschlossene Sterntülle (Ø 6mm)



Backen.de

Zubereitung:

1. Damit der Backofen heiß ist, wenn die Muffins zum Backen hineingegeben werden, heize ihn jetzt schon einmal auf **180°C Ober- und Unterhitze (160°C Umluft)** vor.
2. Stelle gleich zu Beginn in jede Mulde des Muffinblechs ein Muffinförmchen.
3. Gib 125 g Weizenmehl zusammen mit 2 gestrichenen TL Backpulver in eine Rührschüssel und verrühre beides gut.
4. Jetzt kommen noch 125 g Puderzucker, 1 Päckchen Puddingpulver mit Sahnegeschmack und 125 g Speiseöl in die Rührschüssel.
5. Zum Schluss gibst du noch 3 Eier (Größe M) und 130 ml Eierlikör hinzu.
6. Nun verrührst du alles mit den Rührstäben des Mixers **2 Min.** zu einem glatten Teig.
7. Jetzt füllst du den Teig in die Muffinförmchen. Am besten lässt du den Teig langsam aus der Rührschüssel in die Förmchen laufen.
8. Nun geht es für die Muffins **30 Min.** lang in den Ofen. Am besten werden sie, wenn du sie im **unteren Drittel** des Ofens platzierst.
9. Wenn die Muffins fertig sind, löse sie aus der Form. Dafür kannst du **einen Esslöffel** zur Hilfe nehmen. Lass sie für etwa **35 Min.** auf einem Rost abkühlen.
10. Nun geht es an das "süße Gras". Nimm eine Rührschüssel und gib 125 g Butter und 200 g Frischkäse hinein. Achte darauf, dass deine Butter schön weich ist.
11. Füge 50 g Puderzucker und 2 EL Eierlikör hinzu.
12. Verrühre alles gut mit den Rührstäben des Mixers zu einer **glatten Creme**.
13. Rühre zuletzt 3 gestrichene TL grüne Lebensmittelfarbe unter die Creme.
14. Schnapp dir einen Spritzbeutel mit einer geschlossenen Sterntülle (Ø 6mm) und fülle die Creme hinein.
15. Nun kannst du kleine Tuffs auf deine Muffins setzen. Am besten fängst du außen an.
16. Setze dann auch Tuffs in die Mitte deiner Muffins, so entsteht eine schöne Wiese.
17. Schnapp dir nun die Blüten aus den 3 Päckchen Dekorblüten mit Stiel und stecke sie in die Mitte der Muffins.
18. Fertig ist deine süße Blumenwiese. Lass sie dir schmecken!