



MUFFIN MIT SCHOKOLINSEN

Zutaten:

200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
1 Prise Salz
150 g weiche Butter
oder Margarine
3 Eier (Größe M)

Topping:

12 TL Puderzucker
6 TL Zitronensaft
Schokolinsen

Außerdem:

Rührschüssel
Mixer
12 Papierförmchen und
eine 12-Mulden-Muffinbackform

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) oder 160 °C (Heißluft)
2. Papierförmchen in die Backform stellen
3. Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen.
4. Restliche Zutaten (bis auf die Schokolinsen) hinzufügen.
5. Alles mit einem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten.
6. Teig gleichmäßig in die Muffinform füllen.
Form auf dem Rost in den Backofen schieben.
7. Nachdem Backen auskühlen lassen.
8. Erst dann den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und auf die Muffins streichen.
9. Mit den bunten Schokolinsen verzieren und fertig.