Schildkröten-Muffins

Das Rezept von den Schildkröten-Muffins spricht besonders Kinder an. Ein Hit auf jedem Kindergeburtstag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

12 Stk.	Papier-Muffinförmchen

Für den Teig

150 g	Butter (weiche)
110 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
2 Stk.	Bio-Zitronen
1 Prise	Salz
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver

Für den Guss

3 EL	Frischen Zitronensaft
100 g	Staubzucker
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (blau)

Zum Dekorieren

1 Packung	Kaudragees (bunt / z.B. Skittles)
1 Packung	Brause-Ufos
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (Stift / dunkelfarbig)

Zubereitung

1. Für die **Schildkröten-Muffins** die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Parallel den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.

3. Jetzt den Abrieb und den Saft von beiden Zitronen unterrühren.

4. Danach das Salz, das Backpulver und das Mehl (gesiebt) unterheben. Anmerkung: Sollte der Teig zu zäh sein, kann man noch einen kleinen Schluck Milch hinzufügen.

5. Nun ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

6. Dann den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Die Muffins sollten nun ca. 20-25 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen). Bis zur Weiterverarbeitung sollten die Muffins komplett auskühlen.

7. Für den Guss den Staubzucker mit ca. 3 EL Zitronensaft zu einer dickeren Sauce verrühren. Diesen nun mit ganz wenig blauer Lebensmittelfarbe einfärben.

8. Dann wird dekoriert. Dazu etwas Guss auf die Muffins geben und leicht verstreichen. Dann so lange der Guss noch feucht ist, mit den Kaudragees einen Schildkrötenkopf und 4 Beine anordnen. Diese nun trocknen lassen. Mit einem Lebensmittelstift kann man die Augen aufmalen. Wer keinen Stift hat, kann auch mit Lebensmittel-Gel-Farben 2 Punkte auftupfen. Das muss dann allerdings länger trocknen.

9. Letztendlich vor dem Servieren ein Brause-Ufo als Panzer auflegen und fertig sind die

Schildkröten-Muffins.

Tipp

Die Schildkröten-Muffins schmecken frisch serviert am besten.