



Backrezept: Bienen-Muffins

ZUTATEN:

- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Esslöffel Honig
- 3 Bio-Eier
- 75 ml Milch
- 200 g Mehl
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver
- 100 g geschmolzene Butter
- Evtl. Muffinförmchen aus Papier



SO WIRD'S GEMACHT:

Schaltet zunächst den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze ein, damit er schon einmal heiß werden kann.

Gebt dann Zucker, Vanillezucker, Honig, Eier und die Hälfte der Milch in eine große Rührschüssel und verrührt dies mit dem Rührgerät so lange, bis eine schaumige Masse entsteht. Das dauert einen Moment. Nun siebt ihr das Mehl zusammen mit dem Backpulver durch ein feines Sieb ebenfalls in die Schüssel hinein. Gebt auch noch die restliche Milch und die noch warme, geschmolzene Butter hinzu. Rührt nun so lange mit dem Rührgerät, bis ein glatter Teig entsteht. Jetzt könnt ihr den Teig auch schon vorsichtig mit einem Löffel in die Muffinförmchen füllen. Am besten ihr benutzt ein Muffinblech, in dessen Vertiefungen ihr vorher Papierförmchen legt.

Schiebt nun das Blech in den Ofen und backt die Muffins etwa 15 Minuten. Vorsicht heiß, lasst euch dabei von euren Eltern helfen!



Zum Servieren könnt ihr einfach Puderzucker über die abgekühlten Muffins stäuben oder süße Bienchen daraus machen. Und das geht so ...

ZUM VERZIEREN BRAUCHT IHR:

- Schokoglasur (zartbitter)
- Zuckerkugeln oder -Augen
- Für die gelben Streifen: Zitronensaft, Puderzucker, gelbe Back- und Speisefarbe
- Für die Fühler: Mandelsplitter
- Für die Flügel: Butterbrotpapier und Zahnstocher

Streicht die Muffins mit Schokoguss an und klebt die Augen auf. Taucht die Mandelsplitter in die Schokolade und legt sie auf Alufolie. Nun braucht ihr etwas Geduld, denn es kann erst weitergehen, wenn die Schokolade getrocknet ist. In der Zwischenzeit könnt ihr aus Butterbrotpapier die Flügel zurechtschneiden und die Zahnstocher in der Mitte durchschneiden.

Wenn die Schokolade getrocknet ist, könnt ihr die Fühler (Schoko-Mandelsplitter) anbringen. Diese einfach in das Muffin hineinpieksen.

Nun müsst ihr aus etwas Zitronensaft (Vorsicht, hier braucht ihr nur ganz wenig) und Puderzucker einen sehr dickflüssigen Zuckerguss herstellen und mit Back- und Speisefarbe gelb färben. Damit nun mit Hilfe eines Teelöffels die gelben Streifen aufmalen und trocken lassen.

Nun noch mit Hilfe des Zahnstochers die Flügel anbringen. **Fertig sind die süßen Bienchen!**

