

„Grüne-Hüpfen-Muffins“

Zutaten für den Teig:

- 4 Eier
- 4 Tassen Mehl
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse gelben Sprudel
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver

Materialien:

- Rührschüssel
- Mixer
- 2 Tassen

Zutaten für die Verzierung:

- 1 Paket Puderzucker
- 1 Zitrone
- 1 Glas Wasser
- Brausepulverkissen
- Schokolinsen
- grüne Lebensmittelfarbe
- brauner Zuckerstift

Materialien:

- 1 Teller
- 1 Silikonpinsel
- 1 Messer

Schritt 1

Alle Zutaten werden für 3 Minuten miteinander verrührt. Den Teig nun in die Muffinförmchen geben. Die Muffins für 20 Minuten bei 180°C im Backofen backen

Schritt 2

Nachdem die Muffins abgekühlt sind, können sie zu „Grünen Hüpfen“ verziert werden. Zuerst wird die Zitrone ausgepresst. Der Zitronensaft wird nun zusammen mit dem Puderzucker, etwas Wasser und grüner Lebensmittelfarbe vermischt, bis ein weicher Zuckerguss entsteht. Der Zuckerguss wird dann mit einem Pinsel auf den Muffins aufgetragen.



Schritt 3

Um die Brausepulverkissen als Augen verwenden zu können, müssen die Muffins etwas eingeschnitten werden. Im Anschluss werden die Pupillen in Form von Schokolinsen mit Guss befestigt. Der Mund wird mit einem Zuckerstift aufgemalt.



**Und schon sind unsere Grüne-Hüpfen-Muffins fertig.
Viel Spaß beim Nachmachen!**