

BLAUE MONSTER MUFFINS



FÜR DEN TEIG

- 125 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 2 Eier
- 150 ml Pflanzenöl
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 150 ml Milch
- 12 Muffinförmchen

FÜR DIE CREME

- 150 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 300 g Puderzucker
- 4 EL Milch
- Blaue Lebensmittelfarbe

ZUM GARNIEREN

- 12 Mandelkekse
- 24 Zuckeraugen

ZUBEREITUNG:

Schritt 1

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Zucker und Vanillezucker mit den Eiern verquirlen. Das Öl dazu geben und unterrühren. Das Mehl mit Salz und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.



Schritt 2

Papierförmchen in ein Muffinblech setzen und den Teig gleichmäßig in die Förmchen füllen, z. B. einen Eisportionierer verwenden. Die Muffins im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe machen). Danach auskühlen lassen.



Schritt 3

Für die Creme die weiche Butter mit dem Salz cremig rühren. Nach und nach den Puderzucker, sowie die Milch dazugeben und solange rühren, bis die Creme hell und luftig ist.



Schritt 4

Mit der Lebensmittelfarbe bis zur gewünschten Intensität einfärben. Die Creme in eine Spritzpistole mit kleiner gezackter Öffnung füllen.



Schritt 5

Die Muffins jeweils seitlich leicht einschneiden und einen Mandelkeks hineinstecken. Die Creme in Tupfen auf die Muffins spritzen, sodass kleine „Monster“ entstehen. Zum Schluss die Augen anbringen und die blauen „Monster“ bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland