

## BLAUE MONSTER-MUFFINS

„Ein echter Hingucker und dabei noch schrecklich lecker“



### 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.

„FÜR DIE BUTTERCREME VERWENDEN SIE AM BESTEN LEBENSMITTELFARBE IN KONZENTRIERTER GEL-FORM, DIE SIE TROPFENWEISE IN DIE FERTIGE CREME GEBEN UND VERRÜHREN.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER



### ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

#### 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

### ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

#### CF832454 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür, 3-fach Teleskopauszug und 8 Heizarten für großes Backvergnügen.

[Mehr](#)

#### CH832454 (Set: CX124330) Constructa Einbau-Herd



Herd mit pflegeleichter Vollglas-Innentür, 3-fach Teleskopauszug und 8 Heizarten für großes Backvergnügen.

[Mehr](#)