

Frühlingsmuffins backen

Was du dafür brauchst:

für den Teig

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Prise Zitronenschale gerieben
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Päckchen Rote-Grütze-Pulver

außerdem

- 150 g Puderzucker
- 2 EL Rosenwasser
- Smarties



Zubereitung:

1. Eier trennen. Eigelb mit Zucker, Zitronenschale und Salz schaumig schlagen.
2. Eigelb steif schlagen und unterrühren.
3. Nun den Teig in 2 gleichgroße Teile teilen. Unter einen Teil Vanillepuddingpulver und 0,5 TL Backpulver und unter den anderen Rote-Grütze-Pulver und auch 0,5 TL Backpulver rühren.
4. Jedem Teig (je 2/3) in 4 gefettete Muffinförmchen füllen. Restliche Teige zusammenrühren und ebenfalls in 4 Muffinförmchen füllen.
5. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen.
6. Nach dem Backen etwas in den Förmchen abkühlen lassen, dann herausnehmen und vollständig erkalten lassen.
7. Aus Puderzucker und Rosenwasser einen Guss bereiten (evt. noch etwas Wasser dazugeben, wenn den Guss zu dickflüssig sein sollte), damit die Muffins bestreichen. Mit Smarties garnieren.