



LECKERE MUFFINS

1. Als erstes heizt ihr den Backofen auf 190 °C (Ober-Unterhitze) vor und legt 12 Muffinförmchen auf einem Backblech bereit. Nun gebt ihr alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel und vermischt sie gut miteinander.

2. In dieselbe Schüssel zu den trockenen Zutaten fügt ihr nun das Öl und die Orangenlimonade hinzu. Dazu am besten eine neue Flasche mit viel Kohlensäure öffnen. Den Teig nur kurz umrühren, sonst geht zu viel Kohlensäure verloren.

3. Den Teig zügig auf die Muffinförmchen verteilen und bei 190 °C (Ober-Unterhitze) 23–25 Minuten backen. Nach der Backzeit die Muffins gut abkühlen lassen.

4. Während die Muffins abkühlen, könnt ihr den Zuckerguss vorbereiten. Dafür den Puderzucker sieben und mit der Orangenlimonade glatt rühren. Die Glasur auf den abgekühlten Muffins verteilen und mit bunten Zuckerstreuseln verzieren.

WAS IHR BENÖTIGT:

Für die Muffins:

- 250 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Teelöffel Backpulver
- 75 g geschmacksneutrales Öl
- 220 ml Orangenlimonade

Für den Zuckerguss:

- 150 g Puderzucker
- 25 ml Orangenlimonade
- bunte Zuckerstreusel

Lurchi