

Ein bunter Tag mit Muffins

Muffins sind der Geburtstagsklassiker schlechthin: Kinder lieben sie, denn die amerikanischen Törtchen sind meist bunt dekoriert, haben ein lustiges Zuckerguss-Gesicht oder sind mit farbenfrohen Perlen oder Streuseln verziert. Obendrein passen sie genau in eine kleine Kinderhand und lassen sich unkompliziert verspeisen, ganz ohne Kuchengabel. Genauso einfach sind sie auch in der Herstellung – vorausgesetzt, man kennt die richtigen Haushaltstipps.



Der Toppits® Top Tipp

Sie suchen nach kleinen Leckereien für eine Familienfeier, einen Kindergeburtstag oder für eine Party? Kein Problem: backen Sie Muffins mit den Muffin-Formen von Toppits® – das geht wunderbar schnell und unkompliziert. Dafür benötigen Sie weder ein spezielles Muffin-Backblech noch müssen Sie danach Abwaschen.

Das geht so:

- Ein tolles, buntes Muffin-Rezept aussuchen und nach Anweisung zubereiten
- Einzelne Muffin-Formen auf ein normales Backblech stellen
- Teig hinein füllen
- Die Formen sind stabil genug, sodass kein extra Muffin-Backblech nötig ist
- Nach dem Backen verzieren

Diesen Tipp sowie die Zubereitung der Muffins können Sie sich auch als Video unter www.youtube.com/toppits anschauen.

Ein bunter Tag mit Muffins

Wussten Sie schon ...

... dass man einen Gefrierbeutel zum Spritzbeutel umfunktionieren kann, sollten Sie keinen zur Hand haben? Natürlich hat Toppits® auch spezielle Spritzbeutel im Sortiment. Aber zur Not geht es auch mit einem stabilen Gefrierbeutel. Einfach eine kleine Öffnung in die Ecke des Beutels schneiden und Zuckerguss hineinfüllen – schon können Sie die Muffins mit tollen Ornamenten oder Schriftzügen verzieren. Hinweis: Je kleiner die Öffnung, desto feiner wird die Zuckerguss-Schrift.

Rezept für Joghurt-Himbeer-Muffins (12 Stück)

- 200 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Backpulver
- 120 g Zucker
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Ei
- 50 ml Milch
- 150 g Joghurt
- 3 EL Speiseöl
- 200 g Himbeeren
- 12 Toppits® Muffin-Formen
- 100 g Zitronenglasur
- bunte Zuckerstreusel

Mehl, Mandeln, Backpulver, Zucker und Vanillemark vermischen. Ei, Milch, Joghurt und Öl verrühren, mit der Mehlmischung vermengen. Himbeeren (können auch gefrorene Beeren sein!) vorsichtig zufügen, die Mischung in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Glasur schmelzen, Muffins damit bestreichen und mit Zuckerstreuseln bestreuen oder mit einem Spritzbeutel verzieren.

Weitere Rezept-Ideen finden Sie auch unter www.toppits.de.