

ENTEN MUFFINS



FÜR CA. 12 MUFFINS:

Zutaten:

- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 ml Milch



ZUBEREITUNG:



- Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren.
- Eier einzeln unterrühren.
- Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
- Teig auf 12 Muffinförmchen verteilen.
- Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 18-20 Minuten backen.
- Muffins vollständig abkühlen lassen.



Enten-Deko

- 200 g Frischkäse
- 80 g Puderzucker
- etwas gelbe Lebensmittelfarbe
- Schokostückchen für die Augen
- orange Zuckerschrift oder orange Zuckerbonbons für die Schnäbel
- gelbe Streusel



So geht's:

Friskäse und Puderzucker verrühren und gelb einfärben. Die Creme auf die Muffins streichen. Mit Schoko-Augen, orangefarbenen Schnäbeln und gelben Streuseln kleine Entengesichter gestalten.



Deko-Tipp:

Mit kleinen Schokolinsen, Zuckeraugen oder bunten Streuseln werden die Enten-Muffins noch lustiger.



WEISSE SCHOKO – COOKIES

Zutaten (für ca 15-20 Cookies):



- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g weiße Schokolade, grob gehackt



Zubereitung::

- 🧈 Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren.
- 🥚 Das Ei dazugeben und gut verrühren.
- 🌾 Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und kurz zu einem Teig verrühren.
- ❤️ Die gehackte weiße Schokolade unterheben.
- 🥄 Mit einem Löffel kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Etwas Abstand lassen.
- 🔥 Bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 10–12 Minuten backen. Die Cookies sollen am Rand leicht goldbraun, in der Mitte aber noch weich sein.
- ❄️ Kurz auf dem Blech abkühlen lassen – dann werden sie schön weich und lecker.



TIPP:
VOR DEM BACKEN KÖNNT IHR DIE COOKIES
MIT BUNTEN STREUSELN DEKORIEREN.



MÜLLER MARTINS FRÜCHTEBROT



Zutaten: (Für 1 kleine Kastenform)



- 150 g getrocknete Äpfel oder Apfelringe
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 100 g Rosinen
- 1 Apfel
- 150 ml Apfelsaft
- 2 Eier
- 80 g weiche Butter
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker



ZUBEREITUNG:

1. 🍎 Trockenfrüchte klein schneiden und mit dem Apfelsaft etwa 20 Minuten einweichen.
2. 🥚 Eier, Butter und Vanillezucker verrühren.
3. 🌾 Mehl, Backpulver und Zimt dazugeben und kurz verrühren.
4. 🍏 Den frischen Apfel schälen, grob raspeln und zusammen mit den eingeweichten Früchten unter den Teig mischen.
5. 🥣 Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben.
6. 🔥 Bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 45–50 Minuten backen.
7. ❄️ Gut abkühlen lassen – dann lässt es sich besser schneiden.



💡 TIPP:

DAS FRÜCHTEBROT LÄSST SICH TOLL MIT WEISSER SCHOKOLADE UND BUNTEN STREUSELN, APFELSCHNITZEN MIT ZIMT ODER PUDERZUCKER UND KLEINEN ZUCKERSTERNEN DEKORIEREN.

