

## Planeten-Muffins aus dem Thermomix®



© Planeten-Muffins - Rezepte mit Herz



60 min



leicht



ca. 12 Stück

### Ein galaktisches Highlight für die Kids

#### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>160 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Ei
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Joghurt
<input type="checkbox"/>	<b>220 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Backpulver
<input type="checkbox"/>	<b>1 Prise/n</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Puderzucker
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Zitrone
<input type="checkbox"/>		etwas blaue Lebensmittelfarbe
<input type="checkbox"/>		Zuckerdekor-Streusel (Sterne, Kugeln, etc.)
<input type="checkbox"/>		12 Lollis
<input type="checkbox"/>		einige saure Fruchtgummi-Pfirsiche

#### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen oder gut einfetten.
2. Zucker, Vanillezucker, Ei, Joghurt und Butter in den Mixtopf geben und 40 Sek./Stufe 4 cremig rühren. Mehl, Backpulver und Salz zugeben und 15 Sek./Stufe 4 unterrühren.
3. Muffins im heißen Backofen ca. 25 Min. backen. Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.
4. Aus Zitronensaft und Puderzucker einen Zuckerguss herstellen und auf den Muffins verteilen. Mit der blauen Lebensmittelfarbe mit einem Zahnstocher kreisförmige Linien in den Guss zeichnen. Mit Zuckerdekor-Streuseln verzieren und die Lollis in die Muffins stecken.

#### Nährwertangaben

Kcal pro Stück: 325 kcal, 3 g E, 11 g F, 54 g KH