

## Luftige Fanta Muffins

### Zutaten für 12 Stück

- 250 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver (gestrichen)
- 1 TL Natron (gestrichen)
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 100 ml Orangenlimonade (z.B. Fanta)



### Für die Glasur:

- 6 EL Puderzucker
- 2 EL Orangenlimonade
- 2 TL Bunte Streusel

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 25 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 40 Minuten

### Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf **170 Grad Ober-/Unterhitze vor**.
2. Mische das Mehl mit Backpulver, Salz und Natron.
3. Gib die Eier mit Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel. Schlage sie schaumig auf. Gieße nach und nach das Sonnenblumenöl dazu. Rühre kurz die Mehlmischung unter, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Zum Schluss hebst du mit einem Teigschaber die Limonade unter.
4. Belege eine Muffinform mit Muffinförmchen. Verteile den Teig darin.
5. Backe die Muffins für **25 Minuten**. Nimm sie anschließend aus dem Ofen.
6. Verrühre den Puderzucker mit der Orangenlimonade. Bestreiche die heißen Muffins mit Zuckerguss. Streue die bunten Streusel darüber.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

