

## Faschingsmuffins



**Anleitung für bunte Faschingsmuffins nach einem einfachen Grundrezept, die sich wunderbar für das Faschingsbuffet oder eine andere Kinderparty eignen**

Überall heißt es nun wieder Hellau, Kölle und Alaaf und eine Faschingsfeier jagt die nächste. Oft gibt es dann auch ein Faschingsbuffet, auf dem lustige Kuchen besonders gern gesehen sind. Ganz einfach, aber schön sind unsere Faschingsmuffins, die ich letztes Jahr für unsere Zirkusparty gebacken habe.

### Zutaten für bunte Faschingmuffins:

- Ihr braucht
- [Muffins nach meinem Grundrezept](#) oder Muffin-Backmischung
- Gebäckschmuck

**Arbeitszeit:**

ca. 20 Minuten

Als Grundlage könnt ihr mein Muffin Grundrezept nehmen. Genauso gut eignet sich aber auch eine Backmischung für Muffins aus dem Supermarkt. Backt die Muffins nach Rezept und lasst sie dann gut auskühlen.

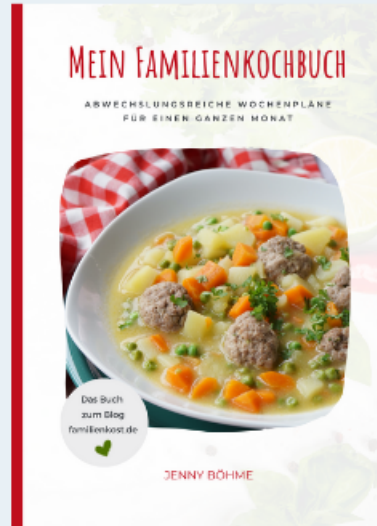


Legt euch dann euren Gebäckschmuck bereit. Zum Verzieren eignet sich eigentlich fast alles: Gummischnüre, Smarties, bunte Zuckerstreusel oder Blümchen aus Esspapier. Besonders schön finde ich [Zuckeraugen\\*](#), die ihr aber auch aus Smarties mit einem Klecks Zuckerschrift selber machen könnt. Bestreicht die Muffins mit etwas Zuckerguss (Mischung aus Puderzucker und ein paar Spritzern Zitronensaft) und befestigt dann die Deko darauf.

**Unsere Empfehlung für Dich:**

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>