

Papageien Muffins

Zutaten für 12 Stück

- 250 g Weizenmehl
- ½ Päckchen Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Ei
- 60 g Zucker
- 60 ml Sonnenblumenöl
- 300 g Naturjoghurt
- Lebensmittelfarbe



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Bunte Muffins selber backen - so gehts:

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Mische das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron.
3. Gib den Zucker mit dem Sonnenblumenöl, dem Ei und dem Joghurt in eine Schüssel und mixe alles gut durch. Hebe die Mehlmischung unter, sodass ein cremiger Teig entsteht.
4. Verteile den Teig auf 5 kleine Schüsseln. Verrühre jede Teigportion mit einer anderen Lebensmittelfarbe.
5. Lege eine Muffinform mit Papierförmchen aus. Gib nun einfach von jedem Teig einen Teelöffel in die Muffinförmchen. Du musst nichts vermischen.
6. Backe die Papageienmuffins für 20-25 Minuten. Prüfe mit der Stäbchenprobe, wann sie gar sind. Sie sollten nicht zu dunkel werden.
7. Lass die Muffins nach dem Backen auskühlen. Verziere sie dann nach Belieben. Am einfachsten geht das mit Zuckerguss und bunten Streuseln.

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

