

## Rezept: Tannenbaum-Muffins



### Für 9-12 Muffins brauchst du:

- >2 Eier
- >150g Puderzucker
- >1 Päckchen Vanillezucker
- >50ml Raps- oder Sonnenblumenöl
- >120ml Milch
- >1 TL Backpulver
- >200g Dinkelmehl

### Zusätzlich zum Backen und für die Deko:

- >Muffin-Backblech
- >Muffinförmchen
- >250ml Sahne
- >60g Puderzucker
- >Lebensmittelfarbe
- >Spritzsack
- >Zuckerperlen oder Streusel

### So geht's:

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier mit dem Zucker in einer Rührschüssel auf höchster Stufe mit dem Mixer schaumig schlagen. Öl und Milch vorsichtig zugeben und alles zu einem glatten Teig vermengen. Ein Muffin-Backblech mit Muffinförmchen auskleiden und anschließend die Förmchen bis zur Hälfte mit dem Teig füllen. Die Muffins für 20 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

### Und jetzt das weihnachtliche Finish:

Für das Sahne-Topping die Sahne aufschlagen. Währenddessen etwas Puderzucker beimengen sowie grüne Lebensmittelfarbe. Sobald die Creme ausreichend fest gerührt ist, diese in einen Spritzsack mit großer Tülle füllen und wie einen Tannenbaum auf die fertig gebackenen Muffins spritzen. Die Creme anschließend mit Zuckerperlen verzieren- fertig sind deine süßen Tannenbaum-Muffins