

Regenbögen zum Schmecken und Schlemmen

Regenbögen kann man essen? Diese Muffins passen auf jeden Fall zu Ihrem Regenbogen-Thema. Schon das Backen macht Riesenspaß.



Das brauchen Sie für 12 Muffins:

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 250 g Dinkelmehl
- 3 Tl Backpulver
- 3 Tl Milch
- Lebensmittelfarben in Rot, Grün, Blau und Gelb

Den Backofen bei Ober-Unterhitze auf 180 °C vorheizen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier unterrühren. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und unterrühren. Milch einrühren. Sollte der Teig zu fest sein, noch etwas Milch hinzugeben.

Den Teig auf vier Schüsseln verteilen. In jeder Schüssel sollte sich ungefähr gleich viel Teig befinden. In die eine rote, in die andere gelbe, in die dritte grüne und in die vierte blaue Lebensmittelfarbe geben und jeden Teig gut mit seiner Farbe verrühren. Ein Muffinblech mit Förmchen auskleiden. Teig in gewünschter Farbfolgenfolge in die Förmchen füllen. Die Muffins 20 bis 25 Minuten backen.

Variation:

Sie können den Teig auch in eine Kastenform oder eine runde Kuchenform (Durchmesser 26 cm) füllen, dann wird es ein Regenbogenkuchen.

Michaela Lambrecht