

# Raupe Nimmersatt Muffins



Du brauchst: **12 Muffinförmchen**

## Für die Muffins

200 g Mehl  
3 TL Backpulver  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
180 g weiche Butter  
3 Eier  
50 ml Milch  
200g gemischte Beeren

## Für die Deko

200 g Puderzucker  
2 - 3 EL Zitronensaft  
bunte Schokolinsen  
Schokoladen- oder Zuckerschrift

## 1.Schritt

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen. Mehl mit Backpulver in einer Schüssel verrühren. Übrige Zutaten zugeben und alles 2 Min. auf höchster Stufe mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Beeren unter den Teig rühren. Teig auf die 12 Muffin-Mulden verteilen, ca. 25 Min. backen. Komplet in der Form erkalten lassen. Vorsichtig lösen.

## 2. Schritt

Puderzucker mit Zitronensaft und ggf. 1-2 EL Wasser zu einem zähen Guss verrühren. Muffin-Oberflächen damit bestreichen. Etwas anziehen lassen. Jeweils 5 bunte Schokolinsen in einer Linie auf die Muffins legen. Mit der Zuckerschrift nach Belieben Beine und Gesicht auf die Muffins spritzen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!