

Projekt der Mäuse KW 30

Wir backen heute Unterwasser – Muffins

Heute backen wir im Projekt Unterwasser – Muffins dazu brauchen wir folgende Zutaten und Backutensilien.

Unser Rezept

225 gr Butter
150 gr Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 Pr Salz
4 Eier
275 gr Mehl
1 Pck Backpulver
2 El Milch
Lebensmittelfarbe in blau

Backutensilien

Rührschüssel
Handmixer
Waage
Esstlöffel
Muffinförmchen
Muffinbackblech

Zubereitung

Zuerst geben wir die Butter in eine Rührschüssel, geben den Zucker und den Vanillezucker dazu, dann verrühren wir alles mit dem Handmixer.

Danach geben wir die Eier dazu und verrühren alles, bis der Teig schaumig ist.

Jetzt kommt das Mehl und das Backpulver dazu, alles zu einem glatten Teig verrühren.

Jetzt kommt 1 El Teig in jeweils 12 Muffinförmchen, dann kommt zum restlichen Teig, die blaue Lebensmittelfarbe dazu. Danach kommt 1 El von dem blauen Teig in die Förmchen, anschließend wird der blaue mit dem weißen Teig, mit einer Gabel vermischt.

Ab in den Ofen mit den Muffins. Sie werden bei 175 C ca. 15 – 20 Minuten gebacken.

Die Kinder haben die Muffins natürlich mit nach Hause bekommen und durften sie dort verspeisen.

