

KINDERGARTEN REITH

Lauserweg 15

6103 Reith b. Seefeld

Mobil: 0664/9175089

Mail: kindergarten@reith-seefeld.at



„Gemeinsam schaffen wir das!“



BACKEN

Aktivität:	Überraschungsmuffins
Alter:	Ab ca. 3 Jahren
Dauer:	Ca. 60 Minuten
Material:	Biskuitteig: 4 Eier, 150g Kristallzucker, 120g glattes Mehl, 30g Speisestärke, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Prise Salz, rote Lebensmittelfarbe Für ca. 12 Muffins: 150g Butter, 250g Mehl, 2 TL Backpulver, 2 Eier, 250g Creme Fraiche, 150g Kristallzucker

Zubereitung:

Biskuitteig:

- Den Backofen auf 180° (350°F) Heißluft vorheizen.
- Die Eier trennen.
- Die Eiklar mit der Hälfte des Zuckers und einer Prise Salz steif schlagen.
- Die Dotter mit dem Vanillezucker und dem restlichen Zucker schaumig rühren.
- Mehl und Speisestärke darübersieben.



- Schnee rasch unterheben.
- Den Teig mit der roten Lebensmittelfarbe kräftig einfärben.
- Anschließend ca. 2 cm dick auf ein Backblech streichen und bei 180°C (350°F) 7-10 Minuten backen.
- Danach gut auskühlen lassen.



- Aus dem Teig Herzen ausstechen und beiseite legen.



Muffins:

- Backofen auf 180°C (350°F) Heißluft vorheizen.
- Die Butter schmelzen.
- Die Eier mit der Creme Fraîche und dem Zucker verrühren.
- Die geschmolzene Butter unterrühren.
- Das Mehl mit dem Backpulver zugeben und alles gut mixen.



- Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen.
- Einen Klecks Teig in die Förmchen geben.
- Die Herzen aufrecht in den Teig drücken. Je nach Größe passen ein oder zwei Herzen in die Form.
- Die Förmchen anschließend bis ca. 1 cm unter den Rand mit Teig füllen. Achtung nicht zu viel, sonst quillt es über!
- Am besten mit einem Küchenmesser verstreichen.



- Die Muffins bei 180°C (350°F) ca. 20-25 Minuten backen.
- Mit einem Zahnstocher testen, ob der Teig fertig gebacken ist.
- Anschließend gut auskühlen lassen.
- Die Muffins auseinander schneiden und überraschen lassen.



Hinweis:

Die Muffins dürfen nur unter Aufsicht von Erwachsenen zubereitet und gebacken werden!

Achtung - die Muffins sind sehr heiß, wenn sie aus dem Ofen kommen!

Statt 2 Teige kann auch nur die doppelte Menge des Biskuitteiges vorbereitet werden. Anschließend 1/3 der Masse rot färben und wie oben die Herzen backen. Den Rest für die Muffins verwenden.

Verzierung: Sahne mit etwas Puderzucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und den Muffin verzieren.