



## Muffinrezept mit bunten Streuseln 🧁

\*Das Rezept reicht ca. für 14 Muffins\*

### Für den Teig:

200 g Mehl

150 g Zucker

4 Eier

50 ml Milch

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillinzucker

150 ml Öl

### Für das Topping:

-Puderzucker

-Zitronensaft

-bunte Streusel



### Zubereitung:

1. Du gibst alle Zutaten für den Teig in der angegebenen Menge in eine Schüssel. Die Reihenfolge ist dabei egal.  
\*Tipp: Wenn du das Mehl siebst, dann wird der Teig feiner 😊\*
2. Jetzt verrührst du die Zutaten in der Schüssel für ca. 3 Minuten.
3. Anschließend gibst du jeweils eine kleine Saucenkelle voll Teig in die Muffinförmchen.
4. Zum Schluss schiebst du die Muffins auf der mittleren Schiene noch für ca. 20 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze in den Backofen.  
\*Dabei sollte dich eine erwachsene Person unterstützen!\*
5. Wenn die Muffins etwas abgekühlt sind, kannst du sie noch mit Zuckerguss und Streuseln verzieren.
6. Für den Zuckerguss mischst du ca. 4 Esslöffel voll Puderzucker mit 3 Spritzer Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse.
7. Diese Masse verteilst du dann auf die Muffins und bestreust diese mit Streusel.

Fertig! Ich wünsche euch viel Spaß beim backen und einen guten Appetit ! ☆