

Backrezepte

Bunte Fisch-Muffins:

Basisrezept:

- 2 große Eier
- 125g Zucker
- 125g weiche Butter
- 125g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker

Alle Zutaten werden in einer Schüssel mit einem Mixer verrührt, so lange, bis ein weicher Teig entsteht. Danach wird der Teig in die Muffin-Förmchen gegeben, währenddessen wird der Ofen bei 180 Grad vorgeheizt. Die Muffin-Förmchen mit dem Teig werden solange gebacken, bis sie goldbraun sind. Die Muffins nun gut abkühlen lassen.

<https://www.muddiskochen.de/rezepte/einfache-muffins-fuer-kinder/>

Buttercreme:

- 250g Butter
- 500g Milch
- 250g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanille Puddingpulver
- Lebensmittelfarbe
- M&M's

Den Pudding nach Angaben, welche auf der Rückseite der Packung stehen, kochen und abkühlen lassen. Damit sich keine Haut bildet, den Pudding ständig umrühren. Danach wird der Puderzucker mit der Butter vermischt und Löffelweise in den Pudding eingerührt.

Um die Muffins mit bunten Farben zu verzieren, wird die Creme in verschiedenen Schüsseln geteilt und mit bunter Lebensmittelfarbe vermischt.

Dann können die Muffins verziert werden. Zuerst kommt die Creme drauf, anschließend werden die M&M's auf die hintere Hälfte des Muffins gelegt, sie dienen als Schuppen des Fisches. Am Kopf des Fisches werden zwei rote M&M's als Mund verwendet und ein brauner als Auge.



<https://deavita.com/dekoration/geburtstag/muffins-kindergeburtstag-kinderrezepte.html>

Cookies mit Smarties:

Zutaten:

- 125g weiche Butter
- 125g Zucker
- 1 Ei
- 230g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- ausgekratztes Mark einer Vanilleschote
- Smarties

Zunächst werden alle Zutaten, bis auf die Smarties, mit einem Mixer miteinander verrührt. Der dadurch entstandene Keksteig wird in kleine Kügelchen gerollt und auf ein Backblech gelegt. Es ist darauf zu achten, dass die Kügelchen genug Abstand zueinander haben, da sie anschließend flach gedrückt werden.

Nun kommen die Smarties auf die Kekse. Desto mehr Smarties auf einem Keks sind, umso besser.

Im Ofen werden die Kekse dann bei 175 Grad für etwa 10 Minuten gebacken. Knusprig werden sie, wenn sie im Ofen einen leicht braunen Rand erhalten.

Nach dem backen die Kekse gut abkühlen lassen, damit sie nicht zerbrechen.

