

Fanta-Muffins

Kinder lieben diese Muffins! Besonders zum Geburtstag! Es muss nicht die dicke Fondant-Torte sein (die beeindruckt meist eh nur die Eltern). Einfache Muffins mit bunter Deko reichen zum Glück!

Vorbereitung 10 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 30 Min. · 24 Portionen

Zutaten

5 Eier
250 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
350 g Mehl
1 Pk. Backpulver
1 Prise Salz
200 ml Fanta (wir nehmen Orangina) oder andere Orangenlimonade
130 ml neutrales Öl

Zutaten für obendrauf

250 g Puderzucker
2-4 EL Orangenlimo (Fanta oder besser Orangina)
Bunte Streusel oder Gummibärchen

Zubereitung

1. Gebt 5 Eier, 250 g Zucker und 1 Pk. Vanillezucker in eine Schüssel und rührt das Ganze schaumig. Vermischt 350 g Mehl, 1 Pk. Backpulver und 1 Prise Salz miteinander und gebt alles zusammen in die Schüssel. Gießt dann 200 ml Orangenlimo und 130 ml neutrales Öl dazu und verrührt alles zu einem glatten Teig.
2. Nehmt ein Muffin-Blech, Gebt Papier- oder Silikonförmchen in die Mulden und füllt den Teig hinein. Die erste Ladung Muffins wird dann bei 160°C Umluft (oder 180°C Ober-/Unterhitze) für ca. 20 Minuten gebacken. Stäbchenprobe nicht vergessen. Danach folgt die zweite Ladung.
3. Lasst die Muffins komplett abkühlen. Mischt dann 250 g Puderzucker mit 2-4 EL Orangenlimo und pinselt den Zuckerguss auf die Muffins. Gebt direkt die Gummibärchen oder die bunten Streusel darauf. Fertig! Let's get the party startet!