Artikel vom 07.10.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 15:43 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/fliegenpilz-muffins

Fliegenpilz-Muffins



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 20 Stück):

150 g Margarine

100 g brauner Zucker

100 g weißer Zucker

1 P Vanillezucker

2 Eier

280 g Mehl

150 g gemahlene Haselnüsse

1 Prise Salz

½ P Backpulver

300 ml Milch

140 g Puderzucker

2 bis 3 EL Zitronensaft

rote Speisefarbe

weiße, flache Zuckerperlen (kleine Punkte und Herzen)

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Muffinblech mit Muffinförmchen bestücken. Margarine mit braunem, weißem und Vanillezucker verrühren, bis dieser sich aufgelöst hat. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Nüsse, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig führen. Den Teig in die Muffinförmchen füllen und diese circa 25 Minuten backen.

Die Muffins vollständig auskühlen lassen. Für die Dekoration den Puderzucker mit einem Teil des Zitronensafts glattrühren. Nur so viel Zitronensaft dazu geben, bis ein streichfähiger Guss entsteht. Der Guss sollte eher fest sein, damit er nicht am Rand runterläuft. So viel Speisefarbe unterrühren, bis der gewünschte Rotton erreicht ist. Mit einem Teelöffel den Guss gleichmäßig auf den Muffins verstreichen und mit den Zuckerperlen dekorieren.

Julia Ernsting