

Rezept

Blümchenmuffins

Ein Rezept von Blümchenmuffins, am 10.06.2026

Zutaten

150 g Butter	100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	1 Ei
250 g Magerquark	200 g Mehl
½ Päckchen Backpulver	200 g Puderzucker
5-6 EL Zitronensaft (1-2 Zitronen)	nach Belieben: grüne Speisefarbe (flüssig, Tube)
bunte Schokolinsen	12 Papierbackförmchen oder Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Muffinblech mit 12 Mulden (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs einfetten oder Papierförmchen hineinssetzen.

2. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Ei schaumig rühren, den Quark unterquirlen. Mehl und Backpulver unterrühren. Den Teig in die Mulden des Muffinblechs füllen und etwas glatt streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 25 Min. backen. Leicht abkühlen lassen.

3. Puderzucker mit etwa 6 EL Zitronensaft zu einem dicken Guss rühren. Nach Belieben mit Speisefarbe grün färben. Die Muffins damit bestreichen. Eine gelbe Schokolinse in die Mitte und andersfarbige Schokolinsen als Blütenblätter rundherum setzen.