



**Vier
Jahreszeiten
Park**
Oelde

Muttertag! Überrasche deine Mami!

„Wir haben Dich lieb“- Muffins

Zutaten:

175 g Weizenmehl	1-2 EL Zitronensaft
2 gestr. TL Backpulver	125 g Puderzucker
125 g Zucker	evtl. Speisefarbe
1 Pck. geriebene Orangenschale	Zuckerschrift o. -Deko
175 g weiche Butter	
3 Eier	
200 g Himbeeren TK	



je 12 Stück



45 min

Zubereitung:

1. Muffinförmchen in ein Muffinblech stellen. Backofen auf 180°C vorheizen. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Himbeeren, hinzufügen. Alles mit einem Mixer kurz auf niedrigster, dann 2 min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Die Himbeeren locker unter den Teig heben. Teig in die Muffinförmchen verteilen und im Ofen ca. 25-30 min backen. Abkühlen lassen. Aus Zitronensaft und Puderzucker einen dickflüssigen Guss herstellen. Ggf. etwas einfärben. Auf die kalten Muffins streichen. Mit Zuckerschrift nette Botschaften auf die Muffins schreiben oder mit Zuckerdekor verzieren.

Herzige Makronen

Zutaten:

150 g Marzipan-Rohmasse	50 g Puderzucker
30 g Zucker	1 EL Wasser
1 Eiweiß	rote Speisefarbe
1 Pr. Salz	

Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen. Marzipan in kleine Stückchen schneiden und in einen Rührbecher geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer zu einem glatten Teig verkneten. Makronenmasse portionsweise in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen und 12 Herzen von ca. 6 cm Größe auf das Backblech spritzen. Ca. 9 min Backen. Aus Puderzucker, Wasser und Speisefarbe einen Guss rühren und damit die abgekühlten Herzen besprenkeln.