

Zitronen-Froschkönige



<https://www.oetker.de/rezepte/r/zitronen-froschkoenige>

Du brauchst:

- 12 Muffin-Förmchen
- 150g weiche Butter
- 120g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 2 Zitronen
- 1 Prise Salz
- 250g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 24 Backoblaten
- grüne und gelbe Lebensmittelfarbe
- schwarze Zuckerschrift

Zubereitung:

Zuerst den Butter zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Dann die Schale der Zitronen abreiben und den Saft auspressen. Beides dann zum Teig hinzugeben und verrühren. Den Salz gemeinsam mit dem Mehl und dem Backpulver vermischen und ebenfalls zum Teig geben und verrühren. Den Ofen auf 180 Grad (Ober- Unterhitze) vorheizen, die Muffin-Förmchen mit dem Teig befüllen und anschließend ca. 25 Min. backen. Die Muffins vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

Zum Verzieren:

Die 12 Backoblaten halbieren und aus den übrigen 12 eine Krone schneiden und mit gelber Speisefarbe einfärben.

Für den Guss Zitronensaft in eine Schüssel heben und mit dem Puderzucker verrühren. Hierzu kann dann die grüne Lebensmittelfarbe hinzugegeben werden.

Die Muffins mit dem Zuckerguss bestreichen und mit den 2 halben Oblaten als Auge verzieren.

Mit der Zuckerschrift Auge und Mund aufmalen. Als letztes die Krone aufsetzen.