

## Raupe Nimmer-satt-Muffins



[https://www.einfachbacken.de/sites/einfachbacken.de/files/styles/750\\_565/public/2019-03/kindermuffins\\_4054.jpg?h=4521fff0&itok=CQPtnbt6](https://www.einfachbacken.de/sites/einfachbacken.de/files/styles/750_565/public/2019-03/kindermuffins_4054.jpg?h=4521fff0&itok=CQPtnbt6)

### Du brauchst:

- 200g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 150g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 180g weiche Butter
- 3 Eier
- 200g gemischte Beeren
- für die Deko-
- 200g Puderzucker
- 2-3 EL Zitronensaft
- bunte Schokolinsen
- Zuckerschrift

### Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel verrühren und die übrigen Zutaten hinzugeben und alles gut verrühren. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Das Muffinblech mit den Muffinförmchen auslegen und diese dann mit dem Teig befüllen. Anschließend ca. 25 min. lang backen.

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem Guss vermengen und die Muffins anschließend damit bestreichen. Jeweils 5 bunte Schokolinsen in einer Linie auf die Muffins legen und mit der Zuckerschrift Beine und Gesicht aufmalen.