

# Regenbogenmuffins

Für den Teig:

240 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

100 ml Sonnenblumenöl

100 ml Milch

50 g geraspelte Schokolade



Für den Belag:

1 Päckchen

Vanillepuddingpulver

500 ml Milch

1 Becher saure Sahne

Streusel

## Zubereitung

Arbeitszeit ca. 15 Minuten   Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten   Gesamtzeit ca. 35 Minuten

Mehl und Backpulver vermischen.

Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier, Sonnenblumenöl gründlich in einer Schüssel mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.

Danach Mehl hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Geraspelte Schokolade unter den Teig heben. (Je nach Bedarf kann man z.B. Kirschen zwischen den Teig schichten.)

Den Teig in die Muffinförmchen verteilen.

Muffins im vorgeheizten Ofen bei 180° C Umluft ca. 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit kann der Belag vorbereitet werden.

Das Puddingpulver mit etwas kalter Milch (und Zucker nach Bedarf) glatt rühren, restliche Milch aufkochen und das angerührte Pulver einrühren, nocheinmal alles aufkochen lassen. Den Pudding danach abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Ist die Puddingmasse abgekühlt, kann die saure Sahne hinzugefügt werden. Alles gut vermischen und einen Teil davon in einen Spritzbeutel (oder Gefrierbeutel mit abgeschnittener Ecke) umfüllen. Vorsichtig über die Muffins geben, sodass nichts an der Seite hinunterläuft. Am Ende mit Streuseln verzieren.

Danach kühl stellen, dass der Belag fest wird.

Lasst es euch schmecken 😊