



Fruchtige Ostermuffins mit Rote Bete



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 20 Min. Back- + 10 Min. Auskühlzeit

pro Portion: 1928 kJ, 461 kcal, 81 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 13 g Fett, 59 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



Zubereitung

Bunt, fluffig, lecker: Diese Ostermuffins mit Rote Bete sorgen garantiert für gute Laune an deinem Osterfest! Die rote Bete verleiht den Muffins eine rosarote Färbung und einen einzigartigen Geschmack. Außerdem wird durch den Zitronensaft eine fruchtige Note hinzugefügt und die Pistazien verleihen dem Ganzen richtig Pepp! Das Endergebnis: leckere Ostermuffins, die sicherlich deine Frühlingsgefühle erwecken lassen! Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Zuerst schlägst du die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker etwa drei Minuten mit einem Handrührgerät schaumig auf. Dann gibst du nacheinander die Eier dazu und verrührst alles ca. 2 Minuten lang. Jetzt vorsichtig das Mehl und das Backpulver unterrühren und die Milch sowie das Salz dazugeben. Alles gut zu einem Teig vermengen.

Step 2:

Dann etwas von der roten Beete zusammen mit Zitronensaft und 4 EL Zucker pürieren. Diese Paste gibst du dann zu dem fertigen Grundteig und verrührst alles gut miteinander. Den Teig füllst du dann in Muffin-Formen und gibst sie zum Backen für ca. 15-20 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze in den Ofen.

Step 3:

Währenddessen die Pistazien kleinhacken und aus Puderzucker und Zitronensaft einen Zuckerguss anrühren. Die fertigen Muffins tunkst du dann, nachdem sie vollständig abgekühlt sind, zuerst in den Zuckerguss und dekorierst sie dann mit den Zuckerperlen und den gehackten Pistazien.

Zutaten

Für den Muffinteig:

100 g	Butter, Zimmertemperatur
100 ml	Milch
1 Prise	Salz
2	Eier
300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
170 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	Rote Beete
1	Zitrone

Für die Deko:

400 g	Puderzucker
eine Handvoll	Rosa Perlen
100 g	Pistazien
	Etwas Saft der Zitrone

Sonstiges:

12	(Papier-)Förmchen für Muffins
----	-------------------------------