



## Segelboot Muffins

### Zutaten für 18 Muffins

228 g Butter  
290 g brauner Zucker  
4 Eier  
330 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
180 ml Milch

### Für den Zuckerguss

Zucker  
(Puderzucker wer keinen Thermomix hat)  
ein bisschen Wasser  
Lebensmittelfarbe

1. Die Butter und den braunen Zucker 10 Sek/Stufe 6 verrühren.
2. Die Eier dazugeben und 10 Sek/Stufe 6 verrühren.
3. Mehl, Backpulver, Salz und Milch zugeben und 20 Sek/Stufe 7 verrühren.
4. Den Teig in Muffinförmchen geben und ca. 30 Minuten bei 170 Grad backen. Die Form nach 15 Minuten einmal drehen, damit die Muffins gleichmäßig braun werden.
5. Zucker auf Stufe 10 pulverisieren (alle anderen nehmen einfach fertigen Puderzucker) und dann ein bisschen Wasser dazu (nicht zu flüssig werden lassen) und mit Lebensmittelfarbe einfärben.
6. Die Muffins ZWEIMAL - nach dem ersten Tauchgang trocknen lassen - in den Guss tauchen. Bitte nicht bepinseln, beim tauchen wird das Ergebnis einfach viel gleichmäßiger und schöner.
7. Um überflüssigen Zuckerguss abtropfen zu lassen, haltet ihr den Muffin weiter mit der Oberseite nach unten und lasst ihn langsam und gleichmäßig kreisen.