# Pink-Muffins

**Zutaten (12 Stück):**

Teig:
300 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 Eier
175 g Zucker
16 g Vanillezucker
175 g Butterschmalz
125 ml Buttermilch

Deko:
250 g Puderzucker
7 EL Milch
1 Spritzer Zitronensaft
4 Schokoriegel (Erdbeer)
Zuckerperlen (rosa & weiss)
Essbarer Glitzer (Multi-Color)
1 Msp. Lebensmittelpaste (pink)

**Zubereitung:**
Muffinförmchen in die Muffinmulden der Backform geben und den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Butterschmalz mit Zucker, Salz und Vanillezucker verrühren. Eier zugeben und alles 2 Minuten cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch in 3 Portionen zum Teig geben und sorgfältig untermischen. Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und für 25 - 30 Minuten in den Backofen geben.

Die Muffinform nach der Backzeit aus der Muffinform holen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Unterdessen die Schokoriegel in 12 Stücke brechen.

Aus Puderzucker, Milch und Zitronensaft einen Zuckerguss herstellen. Die abgekühlten Muffins mit diesem überziehen, mit Glitzer und Zuckerperlen bestreuen. Zuletzt ein Stückchen Schokoladenriegel auf jeden Muffin setzen. Hierbei am besten jeden Muffin einzeln und zügig dekorieren, da der Zuckerguss schnell fest wird.

**Tipp:**
Für einen schokoladigen Kern vor dem Backen ein 1 cm großes Stück Schokoladenriegel in jede der - zur Hälfte befüllten - Muffinmulden drücken und den restlichen Teig darauf geben.

***Nährwertangaben: 424 kcal p.P., 122 g KH p.P.***