

Magische Mondstein-Muffins

Saftige Blaubeer-Muffins mit violettem Zuckerguss und funkelnden Sternchen – ein zauberhaftes Rezept für kleine und große Lunulis-Fans!

Zutaten für 12 Muffins



- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 100 ml neutrales Pflanzenöl
- 150 ml Milch
- 125 g Blaubeeren
- 100 g Puderzucker
- 1–2 EL Zitronensaft
- etwas violette Lebensmittelfarbe
- essbare Zuckersterne (z. B. gold oder silber)

Zubereitung



1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 12 Muffinförmchen vorbereiten.



2. Mehl, Zucker, Backpulver und Vanillezucker in einer Schüssel mischen.



3. Eier, Öl und Milch verrühren und kurz unter die trockenen Zutaten mischen.



4. Die Blaubeeren vorsichtig unterheben.



5. Den Teig auf die 12 Förmchen verteilen und etwa 20–25 Minuten backen, bis die Muffins durchgebacken sind.



6. Vollständig abkühlen lassen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, violett einfärben und die Muffins mit essbaren Sternchen verzieren.

Lunulis-Tipp:

Schmecken auch mit anderen Beeren, z. B. Himbeeren oder Brombeeren – so wird es jedes Mal ein neues, magisches Backabenteuer!

Magical Moonstone Muffins

Juicy blueberry muffins with purple icing and sparkling stars – a magical recipe for little and big Lunulis fans!

Ingredients for 12 muffins



- 250 g (2 cups) flour
- 100 g (½ cup) sugar
- 2 tsp baking powder
- 1 packet vanilla sugar
- 2 eggs
- 100 ml (½ cup) neutral vegetable oil
- 150 ml (⅔ cup) milk
- 125 g (1 cup) blueberries
- 100 g (⅔ cup) icing sugar
- 1–2 tbsp lemon juice
- purple food colouring
- edible sugar stars (e.g. gold or silver)

Preparation



1. Preheat the oven to 180 °C (350 °F) and prepare 12 muffin cases.



2. In a bowl, mix the flour, sugar, baking powder and vanilla sugar.



3. Whisk the eggs, oil and milk together, then briefly combine with the dry ingredients.



4. Gently fold in the blueberries.



5. Divide the batter among the 12 muffin cases and bake for about 20–25 minutes, until cooked through.



6. Allow to cool completely. Mix the icing sugar with lemon juice, tint it purple and decorate the muffins with edible sugar stars.

Lunulis Tip:

They also taste great with other berries, such as raspberries or blackberries – for a new, magical baking adventure every time!

