



ARBEITSZEIT: 15MIN | KOCH-/BACKZEIT: 25MIN |  
GESAMTZEIT: 40MIN



## ZUTATEN

### Für den Teig:

300 g Mehl  
180 g Butter  
100 g Zucker  
4 Stk. Eier  
1 Pck. Backpulver  
Salz

### Zum Dekorieren:

1 Tube Zuckergussfarbe

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Butter in Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Mehl, Vanillezucker, Backpulver und Eier vermischen. Anschließend alles zu einem glatten Teig verrühren.

Den fertig gemixten Teig in Papiermuffinförmchen füllen und diese in eine Muffinform geben. Die Muffinform in den vorgeheizten Ofen geben und die Muffins ca. 20-30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Die Muffins vollständig abkühlen lassen und dann mit Zuckerguss bestreichen. Mit einer fertigen, schwarzen Zuckergussfarbe Spinnennetze auf die Muffins malen.