



## Osternest-Muffins

---

Österlich verzierte Muffins mit Schokostückchen für die Kaffeetafel am Ostersonntag. Rezept für 12 Muffins.

### Zutaten:

---

175g Butter  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillinzucker  
150g brauner Zucker  
4 Eier  
330g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
5 Eßlöffel Milch  
75g Schokotropfen (eine Packung)  
200g Puderzucker  
1 Eiweiß  
Aprikosenhälften aus der Dose  
100g Schlagsahne  
Zuckerperlen  
Jelly Bellys (Geleebohnen)  
gehackte Pistazienkerne.  
kleine Marzipan oder Schokoladenhasen  
Papierförmchen

### Zubereitung

---

Butter, Salz, Vanillinzucker und Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch einrühren. Schokotropfen unterheben.

Die Mulden der Muffinform mit bunten Papierformen auslegen und den Teig gleichmäßig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für 25 Minuten backen. Muffins vollständig auskühlen lassen.

Puderzucker und das Eiweiß von einem Ei zu einem festen Guß verrühren. Aprikosen abtropfen lassen und anschließend nochmals trockentupfen. Sahne steif schlagen.

Auf einigen Muffins Puderzuckerguß geben und die Aprikose in der Mitte als Dotter eines Spiegeleis aufsetzen. Zuckerguß gut trocknen lassen.

Auf den restlichen Muffins die Schlagsahne mit einer Spritztüte mit Sterntülle als Tuff aufsetzen und mit Schokohasen, Jelly-Bellies und Zuckerperlen verzieren. Pistazienkrümel als Wiesengrün aufstreuen.