



Oster Muffins

Rezept für 12 dunkle Muffins mit einer Verzierung aus Buttercreme und Schokoladeneiern.

Zutaten:

Für den Teig:

125g Butter

125g Zucker

2 verquirlte Eier

100g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

4 1/2 Eßlöffel Kakaopulver

Für die Buttercreme:

85g weiche Butter

175g Puderzucker

1 Eßlöffel Milch

1 Tropfen Vanillearoma

36 kleine Schokoladeneier mit bunter Zuckerglasur

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier zugeben und gründlich verrühren. Mehl, Backpulver und Kakao vermischen und auf den Teig geben. Das Mehlgemisch unter den Teig heben bis alle trockenen Zutaten gleichmäßig feucht sind.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Vertiefungen im Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden und den Teig auf die Förmchen verteilen. Im Backofen auf mittlerer Schiene für 15 bis 20 Minuten backen.

Die Muffins auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Butter für die Buttercreme schaumig schlagen und mit dem Puderzucker verrühren. Zuletzt Milch und Vanillearoma einrühren und die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Auf jeden Muffin einen Ring aus Buttercreme aufspritzen. In jedes Nest 3 bunte Schokoeier setzen und etwas andrücken.