

# OSTER-MUFFINS: SPIEGELEI MUFFINS



Die super saftigen Muffins werden mit etwas Zimt und Zitronenschale verfeinert. Der Teig wird ganz einfach mit einem Löffel verrührt – für dieses Rezept wird keine Küchenmaschine benötigt. Dekoriert werden die Muffins mit einer Vanillecreme mit Schmand, so erinnert das Rezept an Fantamuffins. Die Aprikose kann auch durch Mango oder Pfirsich ersetzt werden.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C H**



Kühlzeit  
**30 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

## TEIG

Zuerst alle flüssigen Zutaten in einer Schüssel verrühren. Danach die trockenen Zutaten zufügen und kurz einrühren. Den Teig mit einem Eisportionierer in die Papierförmchen eines Muffinblechs füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Heißluft für 25 Minuten backen. Abkühlen lassen.

## VANILLECREME

Sahne, Schmand, Puderzucker, Sanapart und Vanilleextrakt verrühren und steifschlagen.

Die Creme mit einem Löffel auf die Muffins streichen und jeweils eine Aprikosenhälfte daraufsetzen. Mit etwas Zimt bestreuen und servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

## TEIG:

- 2 Eier
- 150 g Sonnenblumenöl
- 150 g Mineralwasser
- 1 Zitrone (Saft)
- Zitronen (Abrieb)
- 120 g brauner Zucker
- 1 Salz
- 200 g Mehl
- 20 g Kakao
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- 100 g Schokoladendrops (backfest)
- ¼ TL Zimt

## VANILLECREME:

- 200 g Sahne
- 200 g Schmand
- 30 g Puderzucker
- 6 TL San-apart
- 1 TL Vanilleextrakt

## DEKORATION:

- 1 Aprikose (Dose)
- Zimt