

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