



Oster-Muffins

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Butter | 150 g |
| Zucker | 120 g |
| Vanille Zucker | 8 g |
| Salz | |
| Eier | 3 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 250 g |
| Backpulver | 2 TL |
| Milch | 150 ml |
| Puderzucker | 80 g |
| Schokoeier | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker (30 Lidl-Löffel), Vanillinzucker, Salz und Eier in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig schlagen. Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben, zügig unterrühren und mit Milch zu einem glatten Teig verrühren.
2. Die Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Den Teig gleichmäßig darin verteilen. Im Backofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Muffins herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Anschließend in einer Schüssel Puderzucker (20 Lidl-Löffel) mit etwas Wasser glatt rühren. Schokoeier halbieren. Oster-Muffins mit Glasur bestreichen und jeweils 2–3 Schokoeierhälften garnieren.

Viel Freude beim Genuss!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 309 kcal |
| Kohlenhydrate | 39 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 15 g |