

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