

# Osternester-Muffins

Gebäck » Oster-Gebäck

## Zutaten (12 Stück)

- » 175g Butter/Margarine
- » 1 Prise Salz
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 150g Zucker (braun)
- » 4 Ei(er)
- » 330g Mehl
- » 1 Pk. Backpulver
- » 5 EL Milch
- » 75g Schokoladensplitter
- » 200g Puderzucker
- » 1 Eiweiß
- » 4 halbe Aprikose(n)
- » 100g Schlagsahne
- » 40g gem. Pistazienkerne
- » Zuckerperlen

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Zubereitung

1. Fett mit Salz, Vanillinzucker und Zucker cremig rühren. Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver mischen, mit der Milch unterrühren. Schokosplitter unterheben.

2. Je zwei Papierförmchen in die Mulden einer Muffinform setzen. Teig mit einem Esslöffel gleichmäßig darin verteilen. Im heißen Ofen bei 175°C ca. 25min backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Puderzucker mit Eiweiß zu einem glatten Guss verrühren. Aprikosen trockentupfen. Sahne steif schlagen. Auf einige Muffins etwas Puderzuckerguss geben und eine Aprikose in die Mitte setzen. Trocknen lassen. Restliche Muffins mit Sahnetuffs, Pistazien, Zuckerperlen, Jelly Berrys und Marzipan- und Schoko-Häschen verzieren.

Nährwerte: 430kcal/E7g/F20g/KH55g pro Stück

angelegt am: 30.03.2005

Rezept-Nr: 1751

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke