

# Oster-Muffins

So gelingen fruchtige Oster-Muffins mit Sahne-Topping und bunter Oster-Dekoration ganz leicht. Einfach und schnell saftige Muffins zu Ostern backen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



### Zutaten:

#### Für die Muffinform, 12er:

Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

#### Rührteig:

100 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

2 EL Zitronensaft

100 g Schmand

#### Topping:

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Schmand

1 EL Zitronensaft

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

grün

#### Zum Verzieren:

bunte Schokoladeneier

Schokoladendekor Oster-Figuren

Dr. Oetker Dekor Kreation Grüner Mix

Dr. Oetker Mini Dekorblüten

## Wie backe ich einfache Oster-Muffins?:

### 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Zum Schluss Zitronensaft und Schmand unterrühren. Den Teig auf die Papierbackförmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**



Die Muffins aus dem Muffinblech nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### 3 Topping zubereiten:

Schlagsahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Schmand mit Zitronensaft glatt rühren und die Sahne unterheben. Mit grüner Speisefarbe einfärben. Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø 10-12 mm) füllen und kleine Tupfen auf die Oster-Muffins spritzen. Die Muffins bis zum Servieren kalt stellen.

#### 4 Oster-Muffins verzieren:

Die Oster-Muffins vor dem Servieren mit Ostereiern, Schokoladen-Figuren, Dekor-Mix und Blüten verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins sind ohne Topping einfrüreeignert.
- Der Zitronensaft kann auch gegen Orangensaft ausgetauscht werden.
- Die Dr. Oetker Versuchsküche empfiehlt die Zubereitung bei Ober-/Unterhitze.
- Nach Belieben das Topping noch mit etwas Zucker süßen.

