

# Oster-Muffins

## **FÜR DEN TEIG BENÖTIGST DU:**

2	große Eier
125 g	Zucker
125 g	weiche Butter
125 g	Mehl
1 Pck.	Vanillezucker

## **FÜR DEN BELAG BENÖTIGST DU:**

2 Päck.	Schlagsahne
2 Päck.	Vanillenzucker
2 Päck.	Sahnesteif
Kleine Schokoladeneier zum Dekorieren	

## **ZUBEREITUNG**

1. SCHRITT:  
Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. SCHRITT:  
Alle Zutaten für den Teig mit einem Handmixer verrühren. lassen.
3. SCHRITT:  
Die Muffinförmchen in das Muffinblech legen und bis zu Hälfte mit Teig füllen. Die Muffins für 20 Minuten goldbraun backen.
4. SCHRITT:  
Sahne steif schlagen und danach Vanillinzucker und Sahnesteif einrieseln lassen. In einen Spritzbeutel füllen, als Nester auf die Muffins spritzen.
5. SCHRITT: Lege 2-3 kleine Schokoeier in die Mitte des Sahnestes.

**Viel Spaß und guten Appetit!**

**Deine Frau Bulut**