

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*

Ostern
bei Globus



Oster-Spiegelei-Muffins



Zutaten

Muffins

2 Eier
150 ml Sonnenblumenöl
150 ml Mineralwasser
1 Spritzer Zitronensaft
Abrieb von 1/2 Zitrone (Bio)
120 g brauner Zucker
1 Prise Salz
200 g Mehl
20 g Kakao

1/2 TL Backpulver
1/4 TL Natron
100 g backfeste
Schokodrops
1/4 TL Zimt

Vanillecreme

200 g Sahne
200 g Schmand
30 g Puderzucker
6–8 TL San-apart
1 TL Vanilleextrakt

Dekoration

1 Dose Aprikosen (480 g)
etwas Zimt



12 Muffins



30 Min.



25 Min.



30 Min.

Die super saftigen Muffins werden mit etwas Zimt und Zitronenschale verfeinert. Der Teig wird ganz einfach mit einem Löffel verrührt – für dieses Rezept wird keine Küchenmaschine benötigt. Dekoriert werden die Muffins mit einer Vanillecreme aus Schmand, so erinnert das Rezept an Fantamuffins. Die Aprikose kann auch durch Mango oder Pfirsich ersetzt werden.

1 Muffins

Zuerst alle flüssigen Zutaten in einer Schüssel verrühren. Danach die trockenen Zutaten hinzufügen und kurz einrühren. Den Teig mit einem Eisportionierer in die Papierförmchen eines Muffinblechs füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft für 25 Minuten backen (170 °C bei Ober-/Unterhitze). Abkühlen lassen.

2 Vanillecreme

Für die Vanillecreme die Sahne, Schmand, Puderzucker, San-apart und das Vanilleextrakt verrühren und steifschlagen.

3 Dekoration

Die Creme mit einem Löffel auf die Muffins streichen und jeweils eine Aprikosenhälfte daraufsetzen. Mit etwas Zimt bestreuen und servieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

