

Ostermuffins



vegetarisch

kleinkindtauglich

Zutaten für 12 Stück:

Für den Teig

- 250 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillepaste
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Ei
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 250 ml Buttermilch

Für die Sahneschicht

- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Sahnesteif

Für die Deko

- Kokosraspel
- Lebensmittelfarbe (gelb und grün)
- Marshmallows
- Fondant (schwarz)
- Smarties (oder Gelee-Eier)
- Zuckerperlen (oder Zuckerherzen)

Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

Buttermilchmuffins backen

1. Gib das Ei mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Salz und der Vanillepaste in eine Schüssel und rühre alles schaumig. Füge unter Rühren das Öl und die Buttermilch hinzu.
2. Siebe anschließend das Mehl und das Backpulver dazu und verrühre alles zu einem cremigen Teig.
3. Heize den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vor.
4. Lege das Muffinblech mit Muffinförmchen aus und fülle den Teig hinein. Die Förmchen sollten zu $\frac{3}{4}$ mit Teig gefüllt sein.
5. Backe die Muffins für 30 Minuten im Backofen.
6. Lasse sie nach dem Backvorgang gut abkühlen.
7. Für die Sahnehaube schlägst du die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif und verteilst sie gleichmäßig auf den Muffins.

Muffins als Schafe verzieren

Streiche die Muffins mit der Sahne ein und verteile die Mini-Marshmallows darauf. Forme aus Fondant einen Schafskopf mit Augen.

Muffins als Küken verzieren

Streiche die Muffins mit der Sahne ein. Färbe Kokosraspel gelb ein (dazu empfehlen wir diese Gelfarbe) und tunke die Muffins ein. Verziere die Küken mit 2 Schokodrops als Augen und einem Smartie als Schnabel. Hübsch sind noch 2 Zuckerherzen als Schleife.

Muffins als Häschen verzieren

Streiche die Muffins mit der Sahne ein. Tunke sie in Kokosraspel. Verziere sie mit 2 Schokodrops als Augen und einem Zuckerherz als Nase. Halbiere die Marshmallow und tunke die angeschnittene Seite in essbaren Glitter, gemahlene gefriergetrocknete Früchte oder eingefärbten Puderzucker. Stecke sie auf Zahnstocher und dann als Ohren in den Muffin.

Muffins als Osternester verzieren

Streiche die Muffins mit der Sahne ein. Färbe Kokosraspel grün ein und tunke die Muffins ein. Platziere 3 bunte Zuckereier als Ostereier darauf.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

