

## Oster-Cupcakes

Die Oster-Cupcakes sind eine leckere kulinarische Überraschung für die ganze Familie. Nach diesem Rezept zubereitet sehen sie besonders hübsch aus und schmecken toll!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



### Zutaten

Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (grüne)
Nach Belieben	Zucker-Eier
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

### Für den Teig

3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
150 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
150 g	<a href="#">Butter</a>
100 g	Weizenmehl
40 g	Speisestärke
0.5 TL	Backpulver

80 ml Milch
12 Stk. Schoko-Eier

## Für die Creme

240 g Staubzucker
120 g <a href="#">Butter</a>
1 Prise <a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für die **Oster-Cupcakes** den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Nach und nach Eier und Vanillezucker dazugeben und alles glatt rühren.
2. Mehl mit Backpulver, Speisestärke und Salz mischen und abwechselnd mit der Milch in die Zucker-Butter-Mischung einrühren. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
3. Den Teig gleichmäßig darin verteilen und in jedes Papierförmchen ein Schokoladen-Ei setzen, leicht in den Teig eindrücken. Im Ofen ca. 25-30 Minuten backen. Herausnehmen und komplett (!) auskühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Dazu die Butter mit der Milch, dem Salz und Staubzucker schaumig schlagen und mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Alle Muffins dünn mit Creme bestreichen.
5. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und die Muffins damit wie eine Osterwiese verzieren. In die Cupcakes kleine Zucker-Eier stecken und servieren.

## Tipp

Die Oster-Cupcakes lassen sich nach Belieben mit weiteren Oster-Motiven z.B. kleinen Hasen aus Marshmallows verzieren.