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.	Muffinform

Für den Teig

3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Butter
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	Butter
1 Prise	Salz

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.