

Paninis Zaubertörtchen

Besonders gut schmecken die Muffins mit einem Häubchen aus Frischkäse und Vanille. Mmmhh, lecker!



Du brauchst:

Für die Muffins:
(ca. 12 Stück)

9 EL Mehl
9 EL Zucker
9 EL Öl
4 mittelgroße Eier
1 Pck. Backpulver

Für das Häubchen:
150 g weiche Butter
150 g Puderzucker
150 g Frischkäse
1 Vanilleschote

Und so geht's:



Gib alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel und verquirl sie gut mit einem Löffel.



Nun kannst du den Teig in die bereit gestellten Muffinförmchen geben. Am besten füllst du sie nur bis zur Hälfte, denn sie gehen SEHR STARK auf!



Jetzt müssen deine Muffins ca. 20 Min. bei 180°C Unter-/Oberhitze backen.



Wenn deine Muffins abgekühlt sind, kannst du sie - ganz nach deinem Geschmack - verzieren.

Tipp für das Häubchen:

Zuerst die weiche Butter mit dem Puderzucker kurz cremig schlagen. Das funktioniert am besten mit einem Handrührer. Dann den Frischkäse und die Vanilleschote mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Nun kannst du mit dem Verzieren beginnen.



Beim Ofen einschalten kannst du dir ja helfen lassen.

Wie schwer ist das Rezept?

