

## Schmetterlings-Muffins

<b>Thema:</b>	Muffins der besonderen Art und dem gewissen Extra
<b>Saison:</b>	24/7 und noch Öfters
<b>Besonderheit:</b>	zweierlei Füllungen
<b>Zu Beachten:</b>	leichter als Leicht, aber besser als Köstlich

### Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 12 Muffins)

#### Für den Teig

200 g	Butter
200 g	Zucker
2 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
4	Eier
400 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
1	Bio-Zitrone
3 EL	Rum

#### Für die Füllungen

500 ml	Schlagobers
2 Pkg.	Sahnesteif
1 Pkg.	Vanillezucker
60 g	Nüsse (gemahlen)
n.B.	Kristallzucker
n.B.	Staubzucker
1 EL	Nutella



### Zubereitung

Für den Teig Butter, Zucker und Vanillezucker mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Nacheinander die Eier und das mit Backpulver vermischte Mehl, sowie Zimt, Rum und Zitronenabrieb unterrühren. Den Teig in Muffins-Förmchen füllen und im vorgeheizten Backrohr (170 °C – Heißluft) ca. 20 bis 25 Minuten backen (Stäbchenprobe). Die Muffins aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Danach von jedem Muffin den Deckel abschneiden und halbieren.

Für die Füllung das Schlagobers mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker (sowie Kristallzucker nach gewünschter Süße) aufschlagen und die gemahlene Nüsse unterheben. Die Masse halbieren und eine Hälfte mit einem EL Nutella dunkel einfärben (vorsichtig unterheben).

Die beiden Füllungen jeweils in einen Spritzsack geben und die Muffins füllen (je 6 Stk dunkel und hell). Zum Abschluss die Deckelhälften als Schmetterlingsflügel daraufsetzen und mit Staubzucker bestreuen.

Eine witzige Variation ist auch eine Dekoration mit Rosinen und die Muffinsdeckel als Hundeehren ☺



*Gutes Gelingen und Guten Appetit*