

# Ostermuffins

45–55 Min

## Zutaten für 12 Portionen

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 150 g | Karotten |
| 150 g | Mehl |
| 100 g | Staubzucker |
| 100 g | Haferflocken (kleinblättrig) |
| 62 g | Butter (weich) |
| 2 Stk. | Eier |
| 2 EL | Milch |
| 8 g | Backpulver |
| 1 EL | Zitronenschalen geschnitten |
| 1 Stk. | Vanille Bourbon Schote ganz |

Für das Topping:

| | |
|---|---|
| 60 g | Staubzucker |
| 40 g | Butter (weich) |
| 100 g | Topfen |
| 1 Pkg. | Kleine Schokoeier zur Deko |
| 1 Prise | Cacao Kiss |
| 1 Prise | Meersalz jodiert grob |

## Zubereitung

1. Im ersten Schritt den Ofen auf 160°C vorheizen. Jetzt die Muffinformen mit Butter ausstreichen. Dann mit der Zubereitung des Teiges beginnen. Dafür die Karotten schälen und fein raspeln. In einer Schüssel Zucker, Butter und Salz schaumig schlagen und dann die Eier nach und nach einrühren.
2. Nun in einer weiteren Schüssel Mehl und Backpulver vermengen und dann unter die Teigmasse heben. Dann das Vanillemark aus der Schote kratzen und gemeinsam mit den Zitronenschalen hinzugeben. Geraspelte Karotten und Haferflocken ebenso hinzugeben. Alle Zutaten gut vermischen bis keine Klumpen mehr zu sehen sind. Falls der Teig zu trocken ist, etwas mehr Milch unterrühren.
3. Die Muffinformen mit dem Teig füllen und im vorgeheizten Ofen für etwa 35 Minuten backen.
4. Währendessen kann das Topping zubereitet werden. Den Staubzucker dafür mit der weichen Butter, dem Topfen und einer Prise Salz zu einer glatten Creme verrühren. Die Creme dann im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Nun die fertigen Muffins aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Dann die Creme in einen Spritzbeutel füllen und mit einer dekorativen Tülle auf den Muffins wie ein Osternest verteilen.
6. Zum Schluss die Eier auf dem Nestchen verteilen und mit der Kotányi Cacao Kiss Mühle bestreuen.