Ölz Marmor Muffins mit Vanillecreme-Blüten-Topping

Schnelles, süßes Rezept - ideal für den Sommer und kleine Genussmomente



Zutaten
4 Stück Ölz Marmor Muffins
170 g Butter (Zimmertemperatur)
250 Staubzucker Staubzucker
1 Packung Vanillezucker
4 EL Schlagobers
Essbare Blüten

Zubereitungszeit
15 min

1. Vanillecreme zubereiten
In einer Schüssel die Butter schaumig schlagen und dann Vanillezucker und Staubzucker hinzufügen. Nochmal einige Minuten mixen, dann des Schlagobers zugeben und weiter mixen.

2. Creme auftragen
Die Vanillecreme in einen Spritzbeutel füllen und die Ölz Marmor Muffins damit dekorieren.

3. Muffins dekorieren
Die Creme dann noch mit einigen essbaren Blüten verzieren und fertig sind die gepimpten Muffins.