Ölz Marmor Muffin Cupcake Sandwich mit Vanille Frosting

Ein leckeres, süßes Rezept - perfekt für alle Naschkatzen - 4 Portionen



Zutaten
4 Stück Ölz Marmor Muffins
35 g weiche Butter
35 g Staubzucker
35 g Frischkäse
1/2 Vanilleschote

Zubereitungszeit
10 min

1. Muffins vorbereiten:
Ölz Marmor Muffins quer durchschneiden, sodass eine obere und eine untere Hälfte entsteht.

2. Vanille-Frosting zubereiten:
Weiche Butter mit einem Handrührgerät kurz cremig schlagen. Staubzucker unterrühren, bis die Masse luftig ist. Frischkäse & Vanille hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren.

3. Frosting aufspritzen:
Die Creme in einen Spritzsack füllen. Eine großzügige Menge Frosting auf die untere Muffin-Hälfte spritzen.

4. Muffins zusammensetzen:
Die obere Muffin-Hälfte auf das Frosting setzen.

5. Servieren & Genießen:
Ein herrlich cremiger & fluffiger Muffin mit Vanille-Frosting - perfekt für eine süße Auszeit!