



# 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.