

Schmetterlings - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
2		Eier
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Zimt und
	Etwas	Zitronenschale einen glatten Teig rühren

Anleitung:

Diese in gefettete Muffinförmchen verteilen. Bei 175 Grad 25 Minuten backen. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Dann von den Muffins jeweils die Kuppel abschneiden und diese halbieren.

250 g Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif und 30 g Zucker steif schlagen. Schale einer abgeriebenen Schale unterheben.

Sahne in einen Spritzbeutel füllen und auf die "begradigten" Muffins spritzen. In die Sahne die jeweils geteilten Kuppeln als Schmetterlingsflügel stecken. Dick mit Puderzucker bestäuben und servieren.