

Osterrezept Zucker-Ei im Keksmantel mit Butter







Bis 30 Min. Normal

Vegetarisch



Zubereitung

- 1. Zuerst die Muffinbackform mit etwas Öl einstreichen. Anschließend den Schokoladen-Keksteig mit einem kleinen Gläschen in die Form drücken, sodass ein ca. 1-2 cm hoher Rand entsteht. Nun für 15 Minuten bei 180 °C in den Backofen geben.
- 2. Für das Zucker-Ei Butter, Maissirup und Vanille vermengen. Dann Puderzucker hinzufügen und unterrühren.
- 3. Einen kleinen Teil der Füllung in ein separates Glas geben und diesen mit gelber Lebensmittelfarbe einfärben.
- 4. Abschließend die Masse aus Schritt 2 in den Keksmantel füllen, sowie einen kleinen Klecks der gelblichen Füllung in die Mitte setzen, sodass optisch ein Ei mit Eigelb entsteht.

Zutaten



Für den Keksmantel:

- ٠Öl
- 150g Schokoladen-Keksteig

Für das Zucker-Ei:

- 30g GOLDSTEIG Butter
- 70g Maissirup
- 1/2 TL Vanille
- 160g Puderzucker
- Gelbe Lebensmittelfarbe