

Oreo-Cupcakes

Arbeitsmaterialien:

- Mixer
- Schüssel
- Muffinblech und Förmchen
- Eislöffel
- Spritzbeutel
- Waage
- Messbecher bzw. Messlöffel

Für die Muffins:

150g weiche Butter	schaumig schlagen.
15 g Vanillezucker	und
150 g Zucker	untermixen. Nun
3 Eier	und
1 TL Vanilleextrakt	hinzugeben, und vermischen.
180 g Mehl	und
1 TL Backpulver	miteinander vermengen und unter die Buttermasse heben. Mit dem Eislöffel in jedes Muffinförmchen Teig löffeln.
6 Oreokekse	in der Mitte teilen und in jeden Teig drücken, so dass es vollständig mit Teig bedeckt ist.

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. In das Blech die Förmchen geben und für 18 bis 20 Minuten backen.

Für das Topping:

1 Pck Vanillafix von Decocino	nach Packungsanleitung zubereiten.
8 Oreokekse	zerkleinern und unter die Vanillecreme heben. Die Creme im einen Spritzbeutel füllen und auf die Muffins geben. Zur Deko könnt Ihr noch einen Oreokeks ins Topping stecken.

