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:

- Öl
- 150g Schokoladen-Keksteig

Für das Zucker-Ei:

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