

Karotten-Häschenmuffins

12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sauerrahm-Sandmasse:

170 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
130 g Sauerrahm
2 Eier (Größe M)
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
150 g geriebene Nüsse nach Wahl
100 g fein geriebene Karotten

Nougat-Füllung:

200 g Dr. Oetker Nuss Nougat

Zum Glasieren und Bestreuen:

100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack (1/2 Becher)
Dr. Oetker Streusel mit Fruchtgeschmack

Zum Verzieren:

200 g Modelliermarzipan

Wie mache ich Karotten-Muffins mit Osterdekoration?:

1 Sauerrahm-Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz zu einer weichen Masse verrühren. Die Hälfte der Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

2 Nougat-Füllung:

Den Nuss-Nougat in 12 gleiche Stücke schneiden und jeweils leicht in die Masse drücken. Die übrige Masse auf die Förmchen aufteilen.

Die Form in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Zum Glasieren und Bestreuen:

Die erkalteten Muffins mit Glasur bestreichen und vor dem Anziehen der Glasur mit Streuseln bestreuen.



④ Zum Verzieren:

Aus dem Marzipan Häschen formen und auf die Muffins setzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die braunen Häschen Marzipan mit etwas Backkakao verkneten.
- Etwas flüssige Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao mithilfe eines Zahnstochers als Augen auf die Häschen tupfen.

