

Osterhasen-Muffins

ca. 12 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

200 g glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 Eier (Größe M)
150 g weiche Butter
200 g geriebene Karotten
100 g geriebene Mandeln

Zum Verzieren:

200 g gesiebter Staubzucker
200 g Marzipan-Rohmasse
1 KL Backkakao
ca. 2 EL Zitronensaft
12 Marzipankarotten
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

1 All-in-Sandmasse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 2 Min. zu einer glatten Masse verrühren.

2 Die Masse mithilfe von 2 Esslöffeln in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform aufteilen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

③ Zum Verzieren:

100 g des Staubzuckers mit Marzipan verkneten. Ein walnussgroßes Stück zu einer dünnen Rolle formen und in 24 ca. 1 cm lange Hasenzähne teilen. Übriges Marzipan mit Kakao verkneten und in 36 gleich große Stücke teilen. Für die Ohren 24 Stücke zu einer ca. 4 cm langen Rolle und für den Schnurrbart 12 Stücke zu einer 7 cm langen Rolle formen. Übrigen Staubzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigem Guss verrühren und die Muffins damit bestreichen. Die langen Rollen an den Enden mit einer Gabel flach drücken und als Schnurrbart auf die Muffins legen. Übrige Rollen an einer Seite spitz formen, mit einem Messergriff eindrücken und als Ohren auf die Muffins legen. Die Marzipanzähne andrücken und die Marzipankarotten in die Muffins stecken. Als Augen und Nasen Streudekor eindrücken.