

# Osterhasen-Muffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Für das Muffinsblech (12er):

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

### Teig:

200 g Mehl

2 TL Dr. Oetker Backpulver

125 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eier

150 g Butter, weich

200 g Rübli, geschält, gerieben

100 g Mandeln, gemahlen

### Dekoration:

200 g Puderzucker

200 g Dr. Oetker Marzipan

1 TL Kakaopulver

etwa 2 EL Zitronensaft

12 Stk. Dr. Oetker Marzipan Rübli

24 Stk. Smarties®

Dr. Oetker Streudekor

## 1 Vorbereiten:

Muffinsblech mit Papierbackförmchen auslegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

## 2 Teig:

Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel sieben und vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Mixer ca. 2 Minuten zu einer glatten Masse verrühren.

Die Masse mit Hilfe von zwei Esslöffeln in die Papierbackförmchen aufteilen und im vorgeheizten Ofen backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Die fertig gebackenen Muffins auf einem Gitter auskühlen lassen.

③ **Dekoration:**

Die Hälfte des Puderzuckers (100 g) mit dem Marzipan verkneten. Ein walnussgrosses Stück zu einer dünnen Rolle formen und in 24 ca. 1 cm lange Hasenzähne teilen. Restliches Marzipan mit dem Kakaopulver verkneten und in 36 gleich grosse Stücke teilen.

Für die Ohren 24 Stücke je zu einer ca. 4 cm langen Rolle formen. Für den Schnurrbart 12 Stücke zu einer je 7 cm langen Rolle formen.

Die zweite Hälfte des Puderzuckers (100 g) 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 Marzipan Rüebl in die Muffins stecken. Am Schluss mit den Smarties und den Zuckerperlen die Augen und Nasen bilden.