


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 Rüeblli, geschält, gerieben
100 g Mandeln, gemahlen

Dekoration:

200 g Puderzucker, gesiebt
200 g Dr. Oetker Marzipan
1 TL Kakaopulver
etwa 2 EL Zitronensaft
12 Stk. Dr. Oetker Marzipan Rüeblli
24 Stk. Smarties®
Dr. Oetker Streudekor Pearl Mix

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.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 25 Minuten

Die fertig gebackenen Muffins auf einem Gitter auskühlen lassen.

4 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 Rüeblen in die Muffins stecken. Am Schluss mit den Smarties und den Zuckerperlen die Augen und Nasen bilden.