



Osterhasen-Muffins

Leckere Möhrenmuffins zum Osterfest

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

200 g Möhren
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
150 g weiche Butter oder Margarine
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Zum Verzieren:

200 g Puderzucker
200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
1 TL Dr. Oetker Kakao
etwa 2 EL Zitronensaft
1 Pck. Dr. Oetker Marzipan Rübli
1 Pck. Dr. Oetker Gebäckschmuck

1 Vorbereiten:

Muffinform mit Papierförmchen auslegen. Möhren schälen und fein reiben. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten und die Möhren hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Muffins aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ **Verzieren:**

100 g Puderzucker mit Marzipan-Rohmasse verkneten. Ein etwa walnussgroßes Stück zu einer dünnen Rolle formen und in 24 etwa 1 cm lange Hasenzähne teilen. Übriges Marzipan mit Kakao verkneten und in 36 gleich große Stücke teilen. Für die Ohren 24 Stücke zu einer etwa 4 cm langen Rolle und für den Schnurrbart 12 Stücke zu einer 7 cm langen Rolle formen. Übrigen Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen 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 Rübli in die Muffins stecken. Die Augen und Nase nach Belieben mit Gebäckschmuck verzieren.