

Osterhasen Muffins

Für fünf Hasen benötigt ihr folgende Zutaten:

125g Butter

100ml süße Sahne

4 Eier

200g Mehl

150g Puderzucker

2 Vanillezucker

Ein halbes Päckchen Backpulver

Muffin Formen

Backpapier

Eine Tüte

Schokokuvertüre

Süße Schnüre

Marzipan

Puffreiskugeln



Aus der Butter, der Sahne, den Eiern, dem Mehl, dem Puderzucker, dem Vanillezucker und dem Backpulver wird ein glatter Teig gerührt.

Einen Teil des Teigs gibt man in die Muffins Formen, den anderen spritzt man auf ein Backblech, so dass Ohren und Pfoten für die Hasen entstehen. Der Teig wird etwa 12 bis 15 Minuten bei 180 Grad und Umluft gebacken.

Die Ohren werden mit Kuvertüre aufgeklebt. Aus dem Marzipan werden die Nase und die Augen geformt. Die süßen Schnüre werden mit der Schere geteilt und auf die Marzipanmasse für die Nase gedrückt. Oben auf die Nase kommt noch eine Puffreiskugel. Die Augen und die Nase werden mit Schokokuvertüre angeklebt. Die Muffins können auch aus der Form genommen werden und auf Hasenpfoten geklebt werden.