Osterhasen-Muffins

Die Osterhasen-Muffins sind garantiert auf jedem Oster-Buffet eine Augenweide. Ein Rezept für die kleinen Kuchen das nicht nur Kinder lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Stk.	Muffinform

Für die Muffins

8 Stk.	Papier-Muffinförmchen
60 g	Butter (weiche)
0.5 Packungen	Vanillezucker
50 g	Zucker
2 Stk.	Eier
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
2 EL	Milch
2 TL	Kakao (echten)

Für die Dekoration

1 Packung	Katzenzungen (Schokolade)
100 g	Vollmilchkuvertüre
50 g	weiße Kuvertüre

Zubereitung

1. Für die **Osterhasen-Muffins** ein Muffinblech mit den Papier-Muffinförmchen auslegen und den Ofen auf ca.180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Jetzt erst die Eier, mit dem Zucker und dem Vanillezucker dick-schaumig schlagen und dann die Butter unterrühren.

3. Danach das Mehl, mit dem Backpulver und dem Kakao vermengen und gesiebt, zusammen mit der Milch, unterheben.

4. Den Teig anschließend gleichmäßig auf die Muffin-Förmchen verteilen und im Ofen ca. 15 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Die Muffins sollten bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

5. Nun die Vollmilchkuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen bzw. temperieren.

6. Jetzt die Muffins ruhig großzügig mit der Kuvertüre bestreichen und jeweils 2 Katzenzungen als Ohren in die Muffins stecken. Das funktioniert am besten, wenn man vorher mit einem Messer einen kleinen Schnitt in die Muffins macht. Danach sollte die Schokolade erst mal trocknen. Die übrig gebliebene Schokolade kann man Später zum Malen der Pupillen verwenden.

7. Derweil schon mal die weiße Kuvertüre über einem heißen Wasserbad temperieren.

8. Diese nun in einen Spritzbeutel füllen und so lange abkühlen lassen, bis sie nicht zu flüssig, aber auch nicht zu fest zum Malen ist. Am besten testet man dies, wenn man an der Spitze des Beutels eine kleine Ecke abschneidet und einen Probestrich zieht. Ist dieser zu flüssig, einfach noch etwas warten. Ist die Masse schon zu fest, hält man am besten die offene Spitze mit den Fingern zu und hält den Beutel kurz unter warmes Wasser.

9. Dann die Augen, die Nase, den Mund und eventuell kleine Zähnchen aufmalen. Nachdem auch die weiße Schokolade getrocknet ist, noch fix die Pupillen aufmalen und die Hasen-Muffins sind fertig zum Verzehr.

Unsere Empfehlung
Kaiser Muffinform für
12 Muffins

hier bestellen



Tipp

Die Osterhasen-Muffins lassen sich gerade zur Osterzeit schön verpackt in einem Osternest prima verschenken.