

REZEPT FÜR OSTERHASEN-MUFFINS



OSTERHASEN-MUFFINS

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für 12 Stück | 100 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für die Muffins:

- 200 g Möhren
- 50 ml Orangensaft
- 3 Eiweiß (Größe M-L)
- 100 ml Rapsöl
- 120 g Vollmilchjoghurt
- 180 g SweetFamily Puderzucker
- 200 g Mehl
- 20 g Kakao
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron

Für die Hasenohren aus Hippenteig:

- 2 Eiweiß (Größe M-L)
- 140 g SweetFamily Puderzucker
- 100 g Mehl
- 10 g Kakao
- Fett und Mehl für das Blech

Zum Dekorieren:

- Zuckerglasur, Spaghetti und Schokolinsen



2893

ZUBEREITUNG

333

Kcal

Pro Stück

5

Gramm

Eiweiß

52

Gramm

Kohlenhydrate

10

Gramm

Fett

1. Für die Muffins Möhren schälen, in dünne Scheibchen schneiden, mit Orangensaft ca. 5 Minuten weichkochen und abkühlen lassen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Papiermanschetten auslegen.

2. Möhren mit Saft fein pürieren. Eiweiß, Öl, Joghurt und Puderzucker unterschlagen. Mehl, Kakao, Backpulver und Natron mischen. Möhrenmasse zugießen und alles kurz verrühren. Teig in die Papierförmchen füllen. Muffins im heißen Ofen ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Für die Hasenohren Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Eiweiß in eine Schüssel geben. 100 g Puderzucker und Mehl darauf sieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Die Hälfte in einen Gefrierbeutel füllen. Kakao und übrigen Puderzucker unter den restlichen Teig rühren und diesen in einen zweiten Gefrierbeutel füllen. Ein Backblech fetten und mit Mehl bestäuben. Die Ecken der Gefrierbeutel anschneiden. Mit dem hellen Teig die Umriss (ca. 8 cm) von 24 Hasenohren auf das Blech spritzen. Mit dunklem Teig ausfüllen und mit hellem Teig einen Mittelstrich darauf setzen. Ohren im heißen Ofen 4-5 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und Ohren noch heiß mit einer Palette vom Blech heben, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Muffins an zwei Stellen einschneiden und die Ohren vorsichtig hineindrücken. Mit Zuckerglasur, Spaghetti und Schokolinsen verzieren.