

Osterhasen-Muffins

ZUTATEN

250 ml Joghurt (Pfirsich-Mango-Geschmack)

80 ml Pflanzenöl

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei(er)

250 g Mehl

2 TL Backpulver

100 g Puderzucker

5 TL Zitronensaft

12 Löffelbiskuits

Papierförmchen

Deko: z. B. kleine Zuckereier

Lebensmittelfarbe, gelb und braun (Zuckerschrift)



ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 50 Minuten

Koch-/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 20 Minuten

Den Joghurt und Öl, Zucker, Vanillezucker und dem Ei verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zügig unter den Teig rühren. Das Muffinblech mit Backförmchen auskleiden und mit dem Teig füllen. Die Muffins ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze, Umluft: 160°C) backen und abkühlen lassen.

Für den Zuckerguss den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und die Oberseite der Muffins damit bestreichen. Die Löffelbiskuits halbieren, mit dem restlichen Zuckerguss dekorieren und die Hälften als Öhrchen in die Muffins stecken.

Die Zuckereier als Augen und Nasen aufsetzen (der Zuckerguss darf noch nicht hart sein!) und die restlichen Hasen mit Zuckerschrift verzieren (z. B. einen Mund mit Zähnen oder Pupillen für die Augen vom Osterhasen).

Das Rezept stammt von Chefkoch:

<https://www.chefkoch.de/amp/rezepte/2334011371646591/Osterhasen-Muffins.html>

