OSTERHASEN-MUFFINS | SWEETFAMILY

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

ZUBEREITUNG

333	5	52	10
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Möhren vorbereiten und Muffinblech vorbereiten:

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.

Muffinteig herstellen und backen:

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.

Hasenohren-Teig zubereiten und backen:

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 Umrisse (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.

Muffins fertigstellen und dekorieren:

4. Muffins an zwei Stellen einschneiden und die Ohren vorsichtig hineindrücken. Mit

Zuckerglasur, Spaghetti und Schokolinsen verzieren.