

# OSTERHASEN-KAKAO-MUFFINS



## OSTERHASEN-KAKAO-MUFFINS

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12 Stück | 40 Min.

### Zutaten

#### Für die Muffins:

- 200 g Möhren
- 50 ml Orangensaft
- 100 ml Eiweiß
- 100 ml Rapsöl
- 120 ml Vollmilchjoghurt
- 180 g SweetFamily Kakao-Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Mehl (Type 405)
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron

#### Für die Hasenohren aus Hippenteig:

- 2 Eiweiß
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 100 g Mehl (Type 405)
- 50 g SweetFamily Kakao-Puderzucker
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl

#### Zum Dekorieren:

- Zuckerglasur, Spaghetti und Schokolinsen



### ZUBEREITUNG

333

Kcal

Portion

5

Gramm

Eiweiß

52

Gramm

Kohlenhydrate

10

Gramm

Fett

1. Für die Muffins geschälte Möhren in 1 cm breite Scheiben schneiden, mit Orangensaft ca. 5 Minuten weich kochen und abkühlen lassen. [Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze \(Umluft 160°C\) vorheizen](#). Muffinblech mit 12 Mulden mit Papiermanschetten auslegen. Möhren mit Saft fein pürieren. 100 ml Eiweiß, Öl, Joghurt, 180 g Kakao-Puderzucker und Vanillezucker untermixen. 200 g Mehl, Backpulver und Natron in einer Rührschüssel vermischen. Möhrenmasse zugießen und verrühren. Teig in die Formen füllen, 35 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Für die Hasenohren 2 Eiweiß in eine Rührschüssel geben, [Puderzucker](#) und 100 g Mehl darauf sieben und zu einem glatten Teig verquirlen. Die Hälfte des Teigs in einen Gefrierbeutel füllen. 50 g [Kakao-Puderzucker](#) unter den übrigen Teig rühren und diesen in einen zweiten Gefrierbeutel füllen. Ein Backblech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Die Ecken der Gefrierbeutel anschneiden. Mit dem hellen Teig die Umrisse (ca. 8 cm) der 24 Ohren und den Mittelstrich auf das Blech spritzen. Mit dunklem Teig ausfüllen. [Auf mittlerer Schiene bei 200°C Ober-/Unterhitze \(Umluft 180°C\) 4-5 Min. goldbraun backen](#). Die Ohren noch heiß mit einer Palette vom Blech schaben.

3. Die Muffins an zwei Stellen einschneiden und die Ohren hineindrücken. Mit Zuckerglasur, Spaghetti und Schokolinsen garnieren.

## OSTERHASEN-KAKAO-MUFFINS

Gemüse: Möhre