kinder Schoko-Bons Osterhasen-Muffins

SCHWIERIGKEIT ★★★ ZEIT 60 MINUTEN

Zutaten und Dekoration für 12 Cupcakes

Teig

- 80 g Mehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1/2 Päckchen Vanillezucker (4 g)
- 1/2 Päckchen Backpulver (7 g)
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 60 g Zucker
- 75 g geschmolzene Butter
- 100 ml Milch

Dekoration

- 12 kinder Schoko-Bons (72 g)
- ca. 100 g Vollmilch Kuvertüre
- ca. 50 g weißer Fondant
- ca. 2-5 Tropfen flüssige Lebensmittelfarbe, rot
- 12 kleine rosa Zuckerherzen
- 24 Zuckeraugen
- 12 Muffin-Förmchen

So wird's gebacken:

1. Den Ofen auf 180° C vorheizen.
2. Zuerst für den Teig der Muffins das Mehl, die gemahlenen Haselnüsse, den Vanillezucker, das Backpulver und eine Prise Salz vermischen.
3. Nun das Ei und den Zucker in einer separaten Schüssel mit einem Handmixer schaumig schlagen. Währenddessen die Butter in einem Topf schmelzen. Dann die leicht abgekühlte Butter zum Eier-Zucker-Schaum hinzugegeben und alles miteinander vermischen.
4. Anschließend beide Massen miteinander vermengen und mit Milch zu einer homogenen Masse verrühren.
5. Zuletzt jedes Förmchen zu ca. 2/3 mit Teig füllen. Die Muffins bei 180°C für 20-25 Minuten backen.

So wird's dekoriert:

Während die Muffins im Ofen backen, kann die Dekoration vorbereitet werden:

1. Je ein kinder Schoko-Bon längs halbieren. Diese werden später als Ohren auf die Muffins gesetzt.
2. 24 kleine, weiße Fondant-Kügelchen formen. Diese werden die Pausbäckchen der Hasen.
3. Den übrigen weißen Fondant nach und nach mit ein paar Tropfen roter Lebensmittelfarbe rosa einfärben und 12 kleine Fondant-Kügelchen daraus formen. Diese werden die Hasennäschen. Die rosa Kügelchen sollten etwas kleiner als die weißen sein.

kinder Schoko-Bons Osterhasen-Muffins - Seite 2

Fortsetzung - So wird's dekoriert:

Auf den abgekühlten Muffins kann man schließlich die Dekoration anbringen:

1. **Dazu zunächst die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.**
2. **Mit einem Teelöffel jeweils einen Klecks geschmolzene Schokolade auf die Muffins auftragen und einen Kreis für das Gesicht formen. Glasur leicht antrocknen lassen.**
3. **Zuckeraugen, Fondant-Bäckchen, das Fondant-Näschen und ein kleines, rosa Zuckerherz als Schnäuzchen andrücken, wie in der Abbildung gezeigt.**
4. **Mit einem spitzen Messer kleine Schlitze für die Ohren in den Muffin schneiden und die längs halbierten Schoko-Bons als Ohren einstecken.**

Fertig sind die niedlichen kinder Schoko-Bons Osterhasen-Muffins!

Nährwerte:

Portionen:	12
Portion Pro:	55 g
Portion:	197 kcal