

Lustige Osterhasenmuffins

Heute backen wir lustig leckere Hasenmuffins.

Ihr braucht folgende Zutaten:

1 Tasse Öl
1 Tasse Limo
1 ½ Tasse Zucker
3 ½ Tassen Mehl
4 Eier
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanille-/Orangenzucker
Muffinförmchen und Muffinbackform
Schokoglasur
Katzenzungen



Und dann geht's auch schon los:

- Eier aufschlagen (oder besser noch auspusten für Ostereiermalen) und zusammen mit allen anderen Zutaten in einen Schüssel geben. Mit dem Mixer zu einem cremigen Teig rühren.
- Muffinförmchen in die Backform stecken. Dann den Teig in die Förmchen füllen, so dass noch Platz unter dem Förmchenrand bleibt.
- Dann die Backformen in den vorgeheizten Herde bei Umluft und ca. 180°C ungefähr 15-20 Minuten backen. Gegen Ende öfter mal mit einem Holzspieß testen, ob die Muffins innen fertig gebacken sind (klebt kein Teig am Holzspieß, sind sie fertig)
- Muffins abkühlen lassen
- Schokoglasur nach Anleitung schmelzen und mit einem Backpinsel gleichförmig auftragen
- mit einem Messer zwei „Ohrenschlitze“ in die Muffins schneiden und die ganzen oder auch halbe Katzenohren als Ohren einstecken
- zwei Smarties als Augen drauflegen
- die Glasur der Muffins hart werden lassen

Wir wünschen Euch und euren Lieben

guten Appetit.

Schickt gern Fotos von euren

Schokohasenmuffins an uns!

➔ jugendpflege@moringen.de

