

Oster - Muffins

Kategorien: Muffin, Saison

Zutaten für: 12 Portionen

275	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zucker
125	Gramm	Butter
2		Eier (Klasse M)
2	Teel.	Backpulver
		Salz
200	ml	Buttermilch
5	Essl.	Orangensaft
12		Schokoladeneier
200	Gramm	Marzipan
200	Gramm	Puderzucker
1/2	Pack.	Vanillezucker
1		Orange; die abgeriebene Schale
1/2	Teel.	Natron
30	Gramm	Kuchenglasur
12		Papier-Backformen

Anleitung:

Die Eier mit dem Zucker, der Butter, Buttermilch und dem Orangensaft vermischen, danach Mehl, Backpulver, Natron, eine Prise Salz, Vanillezucker und Orangenschale hinzufügen. Ein Muffinblech mit den Papier-Backformen auslegen und den Teig in die Formen verteilen. Je ein Schokoladenei in den Teig drücken. Im heißen Ofen bei 180 Grad circa 25-30 Minuten backen. Marzipan mit 75 g Puderzucker vermischen und daraus 12 kleine Häschen formen. Die Häschen mit der Kuchenglasur verzieren. 125 g Puderzucker mit wenig Zitronensaft vermischen. Den Guss auf die Muffins streichen, die Häschen darauf setzen und trocknen lassen.

Pro Stück: 400 kcal

Zubereitungszeit: 80 Minuten