

Häschen-Muffins

Kleine, süße Köstlichkeiten zur Osterzeit! Dekoriert mit kleinen Häschen aus Fondant schmecken die saftigen Schokoladenmuffins gleich doppelt lecker!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milch- und maisfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 12 Stück

Für den Teig:

125g Butter (ggf. laktosefrei), weich

100g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

1 EL Kakaopulver, ungesüßt

125g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1/2 P. Backpulver

50ml Milch (ggf. laktosefrei)

100g Schokostreusel (ggf. laktosefrei)

Außerdem:

200g Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)

6 EL Kokosflocken

Etwas grüne Lebensmittelfarbe, flüssig oder auf Gel-Basis

Für 6 Häschen:

300g Fondant, weiß

1 TL Kakaopulver

12 kleine Zuckerherzen als Nase

einige bunte Zuckereier oder Schokoladeneier

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze einstellen. 12 Papierförmchen auf ein Backblech stellen. (Kommen dünne Papierförmchen zum Einsatz, so müssen diese in einem Muffinblech platziert werden).

2. Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier zufügen und eine dickcremige Schaummasse herstellen.

3. Alle restlichen Zutaten für den Teig zur Schaummasse geben und verrühren.

4. Den Teig in die Förmchen füllen und für 20-25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Die fertigen Muffins aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

5. Unterdessen die Häschen herstellen. 250g Fondant und Kakaopulver gut verkneten und in 6 Stücke teilen. Dann jedes Stück so teilen, dass folgende Stücke entstehen: 6 kleine Stücke, die jeweils der Menge von etwa zwei Erbsen entsprechen. 4 Teile davon sind für Arme und Beine, 2 Teile davon sind für Ohren. Restlichen Fondant in 1/3 (Kopf) zu 2/3 (Bauch) teilen.

6. Nun alle Teile zu Kugeln formen. Bauch, Kopf und Arme zusammensetzen. Die Fondantstücke für die Ohren länglich formen und spitz auslaufen lassen, dann zwischen den Händen plattdrücken. An den Kopf ansetzen. Tipp: Durch leichtes anfeuchten mit Wasser halten die Teile gut aneinander.

7. Vom restlichen weißen Fondant zwei Mini-kleine Kugeln formen, flach drücken und als Schnäuzchen am Kopf anbringen. Mit einem Zahnstocher kleine Mulden eindrücken. Für die Ohren jeweils sehr kleine Stücke länglich formen, plattdrücken und anbringen.

8. Wenig Puderzucker mit sehr wenig Wasser verrühren, sodass ein Zuckerkleber entsteht. Das kleine Herz als Näschen „ankleben“.

9. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

10. Unterdessen Kokosraspel und grüne Lebensmittelfarbe mit den Händen gut verrühren und die Kokosraspel einfärben.

11. Mit einem Holzstäbchen Augen anbringen. Hierzu die Spitze vom Holzstäbchen in die Kuvertüre tauchen, dann die Augen „aufmalen“.

12. Jeweils etwas Kuvertüre auf jeden Muffin verteilen, sofort mit Kokosraspeln bestreuen und die Häschen auf 6 Muffins setzen. Restliche Muffins mit Zuckereiern dekorieren.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig vegane Margarine anstatt Butter einsetzen. Einen pflanzlichen Milchersatz anstatt Milch verwenden. Schokostreusel durch vegane geraspelte Schokolade oder Zartbitterstreusel tauschen. Für den Belag vegane Kuvertüre einsetzen und zum Dekorieren vegane Schokoeier verwenden. Vegane Ersatzprodukte sind im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen erhältlich.

Maisfrei – Tipp: [HIER](#) sind maisfreie Mehlmischungen notiert. 150g einer Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis einsetzen. Von z.B. BioVegan ist maisfreies Backpulver erhältlich.



rezepte-glutenfrei.de