



## Osterhasen-Muffins



### Zutaten für 12 Muffins

#### Teig

180 g Mehl  
½ TL Backnatron  
½ TL Backpulver  
eine Prise Salz  
1 TL Zimt  
200 g Karotten  
140 g Zucker  
75 g brauner Zucker  
2 Eier  
65 g Apfelmus  
1 TL Vanilleextrakt  
120 ml Pflanzenöl

#### Frosting

35 g weiße Schokolade  
55 g Butter  
110 g Frischkäse  
180 g Puderzucker

### Zubereitung

#### Teig

Ofen auf 180°C vorheizen und das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

Möhren schälen, klein raspeln und zur Seite stellen. Mehl, Backnatron, Backpulver, Salz und Zimt in einer Schüssel vermischen.

Zucker, braunen Zucker und die Eier in einer zweiten Schüssel eine halbe Minute mit dem Handrührgerät auf kleiner Stufe verquirlen. Vanilleextrakt und Apfelmus dazugeben und nochmal auf niedriger Stufe vermischen und das Pflanzenöl dabei unterrühren.

Nun die Mehlmischung und die Karotten dazugeben und verrühren.

Die Förmchen zu dreiviertel mit dem Teig befüllen und für 20 Minuten im Ofen backen.

Die Muffins anschließend abkühlen lassen.



### **Füllung**

Für das Frosting die weiße Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Butter und Frischkäse mit dem Handrührgerät verrühren, den Puderzucker dazu sieben und erneut verrühren. Anschließend die Schokolade dazugeben und nochmal verrühren. Das Frosting für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

---

#### **Deko**

12 Marshmallows  
50 g Kokosraspeln bunte Zuckerstreusel  
etwas Puderzucker

12 Papierförmchen für Muffins

#### **Deko**

In der Zwischenzeit die Marshmallows diagonal zerschneiden. Etwas Puderzucker mit Wasser vermischen. Auf die Innenseite der Hasenohren etwas von dem flüssigen Puderzucker geben und diese Seiten anschließend in die Zuckerstreusel drücken.

Die abgekühlten Muffins mit dem Frosting bestreichen.

Kokosraspeln auf einem Teller verteilen und die Muffins mit der Cremeseite dort vorsichtig reindrücken. Für den besseren Halt die Unterseite der Hasenohren mit dem Frosting bestreichen und dann auf die Muffins setzen.