

We love baking - Muffin-Konfekt



Art.-Nr. 661110



STÄDTER®

## Mini-Häschen

FÜR EIN BLECH MUFFIN-KONFEKT | ARBEITSZEIT: 30 MINUTEN | BACKZEIT: 10 MINUTEN

**Zutaten für den Teig:** 75 g Zucker, 2 Eier, 8 g Vanillezucker, 75 ml Sonnenblumenöl, 100 g Weizenmehl, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 30 ml Milch, Abrieb einer Zitrone  
**Zutaten für die Dekoration:** Kuchenglasur Weiß, Kuchenglasur Rosa

### Zubereitung:

Für die Muffinmasse den Zucker mit den Eiern schaumig schlagen. Den Vanillezucker und das Öl langsam zugeben und unterrühren. Das Mehl mit Backpulver, Salz und Zitronenabrieb mischen und abwechselnd mit der Milch hinzugeben. Das STÄDTER Muffin-Konfekt-Backblech mit Papier-Backförmchen auslegen und die Masse mit einem Spritzbeutel  $\frac{3}{4}$  voll in das Blech einfüllen. Dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Umluft für ca. 10 Minuten backen. Anschließend auf einem Abkühlgitter vollständig auskühlen lassen.

### Für die Dekoration:

Die beiden Kuchenglasuren in der Mikrowelle auf die gewünschte Konsistenz bringen. Eine Schablone vormalen und diese unter ein Backpapier oder eine Backfolie legen. Mit der Kuchenglasur nun die Hasenohren nachmalen und trocknen lassen. Anschließend mit der Kuchenglasur noch einen Drip auf die kleinen Gebäcke machen und mit den Hasenohren und etwas Streudekor dekorieren.

