

Osterschäfchen - Möhren-Nuss-Muffins

Was braucht Ihr für den Teig:

280 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

80 g fein geraspelte Möhren

100 g gem. Haselnusskerne

150 g weißer oder brauner Zucker

140 ml Öl (Sonnenblumenöl)

200 g Saure Sahne

2 Eier

2 EL Zitronensaft



Alles zusammen in eine Schüssel geben und verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

Den Teig auf zwölf Papierbackförmchen verteilen und im Backofen bei **160 °C Umluft** oder **180 °C Ober-/Unterhitze** für **25 Minuten** backen.

Nach dem backen die Muffins auf einem Rost auskühlen lassen.

Für die Creme benötigt ihr:

430 ml Milch

1 Päckchen Puddingpulver Vanille Geschmack

2-3 EL Zucker

220 g Butter (Zimmertemperatur)

Zuerst kocht ihr den Vanillepudding und lasst diesen auskühlen (das könnt ihr gerne auch als erstes machen, bevor ihr die Muffins backt).

Wenn der Pudding Zimmertemperatur hat, die Butter mit einem Handrührgerät aufschlagen und nach und nach den Pudding unterrühren, bis die Masse eine cremige Konsistenz hat.

Zutatenliste für die Dekoration:

Weißer Mini-Marshmallows oder Kokosraspel

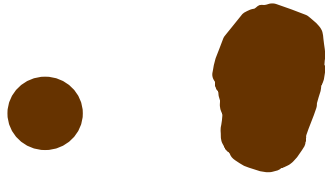
braunen oder schwarzen Fondant für das Gesicht

weißen Fondant für die Augen

Bestreicht die Möhren-Nuss-Muffins mit der Buttercreme und dekoriert sie nach Wunsch mit weißen Mini-Marshmallows oder Kokosraspel als Lammfell. Den Kopf des Schafs könnt ihr mit braunem/schwarzem und weißem Rollfondant selbst kreieren.

Wie geht das?

Aus braunem/schwarzem Rollfondant formt ihr eine Kugel und drückt diese länglich etwas platt.



Das ist der Kopf.

Die Ohren rollt ihr ebenfalls aus braunem/schwarzem Fondant. Dazu nehmt ihr etwas Fondant und rollt daraus eine kleine Wurst.



Diese legt ihr um den Kopf des Schafes.

Die Augen könnt ihr aus einer kleinen Kugel weißem Fondant und einer Minikugel schwarzem Fondant formen. Dazu jeweils zwei kleine weiße Kugeln und zwei noch kleinere schwarze Kugeln rollen und diese aufeinander drücken. Zur besseren Haltbarkeit könnt ihr die Fondantelemente mit einem kleinen Tropfen Wasser „verkleben“ (Achtung, wirklich nur sehr wenig Wasser benutzen).

©Stefanie Tüncher-Bendel

