



# Osterbacken mit Stefan

Osterhasen-Muffins, 12 Stück

## Zutaten für den Muffinteig

(wer mehr als 12 Muffins möchte, bitte entsprechend mehr machen)

200g Mehl  
2 TL Backpulver  
1/2 TL Natron (falls zur Hand)  
4 EL Kakao  
1 Ei  
120g brauner Zucker (oder weißer, wer keinen braunen hat)  
80ml Öl  
300ml Buttermilch

## Frischkäse-Topping zum Mitbacken:

(wer das nicht mag, kann das auch einfach weglassen)

150g Frischkäse  
2 EL Zucker nach Belieben  
1 Päckchen Vanillezucker

## Zutaten für die Deko:

12 Raffaello  
100g Fondant oder Marzipan  
1 Tube rosa Zuckerpaste oder rosa Lebensmittelfarbe  
Puderzucker  
Wasser  
Schokoglasur (auch zum kleben)  
dunkle Schokokekse  
evtl. fertige Marzipankarotten  
Kokosraspel

## Zubereitung der Osterhasen-Muffins:

**Jetzt geht`s endlich los!**

Zuerst heizen wir mal den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vor. Den Grillrost schieben wir auf die zweite Schiene von unten. Jetzt setzen wir die Papierbackförmchen in die Vertiefungen des Muffinblech. Wer kein Muffinblech hat, nimmt immer zwei Förmchen, damit die ihre Form behalten und nicht unter dem Teig zusammenbrechen.

Jetzt mischen wir erstmal alle trockenen Zutaten wie Mehl, Backpulver und Kakao. Dann vorsichtig das Ei aufschlagen und mit einem Schneebesen kurz glattrühren. Den Zucker zugeben und auch nur kurz verrühren. Jetzt noch das Öl rein und ebenfalls kurz verrühren. Und jetzt noch die Buttermilch – wie immer kurz unterrühren. Anschließend kommen die trockenen Zutaten noch dazu und fertig ist der Teig!

Wer die Frischkäse-Füllung machen möchte, braucht jetzt noch eine Schüssel in der wir den Frischkäse mit Zucker und Vanillezucker verrühren.

Dann können wir in jedes Muffinförmchen einen Teelöffel Teig einfüllen. Da drauf geben wir einen Teelöffel der Frischkäsemasse und dann kommt wieder ein Löffelchen Teig drauf, so dass der Frischkäse abgedeckt ist. Nun müssen wir die Muffins noch backen. Das dauert ca. 25 Min. In der Zeit, wo die Muffins backen könnt ihr euch einen leckeren Kakao machen!

Nach dem Backen müssen die Muffins noch etwas abkühlen, am besten auf einem Kuchengitter. Während die Muffins kalt werden, können wir aber anfangen, alles für die Hasen vorzubereiten.

Die Raffaellos können ausgepackt werden, aber noch nicht naschen, denn die brauchen wir ja für unsere Häschen! Jetzt brauchen wir etwas weißes Fondant oder Marzipan und machen daraus 9 kleine Kügelchen für die Schwänzchen. Jetzt noch 18 kleine Kügelchen, die wir wie eine Birne formen – wie kleine Hasenpfötchen. Die können wir dann auf ein Stück Backpapier legen, damit sie etwas fester werden. Jetzt brauchen wir ja noch den Kleber. Vorsicht! – Keinen richtigen Kleber. 😊 Wir machen uns leckeren Kleber zum Essen! Dafür rühren wir etwas Puderzucker und Wasser zusammen, so dass er gut klebt. Mit dem Kleber aus Puderzucker bestreichen wir, am besten mit einem Pinsel, die Schwänzchen und wälzen die in den Kokosflocken. Jetzt brauchen wir noch etwas festeren Kleber, dafür verrühren wir auch wieder etwas Puderzucker mit Wasser und geben etwas rosa Lebensmittelfarbe mit rein, damit wir die Hasenpfötchen rosa machen können. Dafür nehmen wir einen Zahnstocher und machen drei rosa Pünktchen auf die Pfötchen und einen länglichen, ovalförmig darunter. Das muss jetzt noch etwas trocknen. Jetzt können wir die Schwänzchen auf die Raffaellos kleben.

Jetzt wird's schon wieder lecker! Liebt ihr auch so sehr Schokolade wie ich? Wir schmelzen jetzt die Schokoglasur. Wenn ihr die Schokokekse nicht schon aufgefuttert habt geben wir die in einen Gefrierbeutel und rollen da ganz fest mit einer Teigrolle drüber, so dass wir viele kleine Kekskrümel haben. Die Muffins bestreichen wir mit etwas Schokoglasur und streuen sofort die Kekskrümel oben drauf, da die Schoki schnell fest wird. Jetzt setzen wir die Häschen auf die Muffins. Dafür das Raffaello mit dem Schwänzchen und etwas der Puderzucker- oder Schokoglasur auf die Muffins kleben. Da müsst ihr etwas aufpassen, dass die gut kleben bleiben! Auf die drei restlichen Muffins können wir zur Abwechslung mal ein Möhrchen in die Erde setzen. Dann sind wir auch schon fertig und können am besten gleich mal probieren, wie lecker die Muffins sind!

**Viel Spaß beim Nachbacken und schöne Ostern  
wünscht euch Stefan und das Küchenstudio Deisel!**



Und so geht's:

1. In Deiner Küche mit Tablet, TV oder PC das Osterbacken einfach über einen der DEISEL-Kanäle aufrufen. Alle Links auf [www.deisel.de/osterbacken/](http://www.deisel.de/osterbacken/)



Facebook



Youtube



Twitch

2. Unter Anleitung von unserem DEISEL-Kochkünstler Stefan bereiten wir gemeinsam die Oster-Muffins zu! Wir live aus dem DEISEL Küchenstudio und Du mit Deinen Eltern in Eurer Küche zuhause.

3. Und dann: NASCHEN!  
Lasst Euch die leckeren Osterhasen-Muffins schmecken. Wir freuen uns über Eure Social-Media-Beiträge bei Facebook oder Instagram unter [@deiselkuechenstudio](https://www.instagram.com/deiselkuechenstudio).



Deisel wünscht frohe Ostern!