

Rezept

# Osterhasen Cupcakes

Ein Rezept von Osterhasen Cupcakes, am 25.04.2024

## Zutaten

### Für die Muffins

**270 g** gemahlene Mandeln

Salz

**1,5 TL** Vanille

**150 g** Butter

**4 EL** Stevia

**1 Pck.** Weinsteinbackpulver

**6** Eier

**50 g** Backkakao

### Zutaten für die Deko

**100 g** Mascarpone

**80 g** weiße, zuckerfrei Schokolade (z.B. Xuckolade)

**1 TL** Kokosraspeln

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

### Die Muffins backen

1. Mandeln, Stevia, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Vanille, Eier und 60 ml Wasser dazugeben und alles verrühren.
2. Butter schmelzen und ebenfalls unterrühren bis es cremig ist.
3. Ein Drittel des hellen Teiges in Muffinformen geben. Rest des Teiges mit Kakaopulver verrühren und dann ebenfalls auf Muffinförmchen verteilen (etwa randvoll machen).
4. Alles für 20 Min. bei 175° Ober-/ Unterhitze backen und auskühlen lassen.

### Dekoration

5. Helle Muffins zerkrümeln und mit den Händen mit der Mascarpone verkneten.

6. Zu je 12 großen und klitzekleinen Halbkugeln formen (Körper und Schwänzchen) und die kleinen Halbkugeln in Kokosraspeln wälzen.

---

7. Aus dem übrigen Teig 24 länglich platte Füße formen.

---

8. Von den dunklen Muffins die über den Förmchenrand ragenden Hauben abschneiden und zerkrümeln (das wird die Erde rund ums Hasenloch).

---

9. Weiße Xuckolade im Wasserbad schmelzen. Die dunklen Muffins dünn damit bestreichen, die große Halbkugel mittig darauf setzen und die Krümelerde rundherum festdrücken.

---

10. Mit der restlichen Schokolade Schwänzchen und Füße an den Hasen kleben.