Oster-Mini-Muffins mit buntem Marzipandekor



Schon ist die erste Aprilwoche um und Ostern nähert sich mit rasanten Schritten. Wie so oft kann ich gar nicht glauben, dass schon der vierte Monat angebrochen ist und wir endlich das Wintergrau hinter uns gelassen haben. Draußen strahlt die Sonne an einem absolut wolkenlosen Himmel und plötzlich waren diese Woche die Bäume grün. Man wartet ewig drauf und dann geht es irgendwie so schnell.

Normalerweise backe ich jedes Jahr ein Osterlamm aus Biskuit für die Familie. Dieses Jahr wollte ich aber mal etwas Neues ausprobieren und da kam mir die Idee für diese kleinen Muffins, die mit Osterküken und Eierchen dekoriert werden. Da kann man seiner Fantasie und Bastelfreude freien Lauf lassen und auf der Kaffeetafel machen sie auf jeden Fall was her.

Fast zu süß zum Aufessen, fand ich bei Begutachtung meines Werks – aber eben nur fast. =)



Für 12 große oder ca. 30 kleine Muffins:

100 g weiche Butter
70 g Kokosblütenzucker/Zucker
2 Eier
70 g Dinkelvollkornmehl
80 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
30 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
125 ml Milch oder ungesüßte Pflanzenmilch (Reis oder Mandel)
1-2 TL Matchapulver oder 10 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe

200 g Marzipan
schwarzer (Sesam) [optional]
Lebensmittelfarben (gelb, rot und was sonst noch gefällt)

Die Muffinmulden ausfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Alle trockenen Zutaten vermengen. Die Milch mit Matcha oder der Lebensmittelfarbe einfärben, bis sie knallig grün ist.
Mit dem Handmixer die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazu geben und gut unterrühren. Dann die Mehlmischung und die Flüssigkeit abwechselnd auf niedriger Stufe unterrühren.
Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
Jeweils einen Teelöffel in die Mini-Muffinformen geben. Zum Schluss die Form sanft aufstoßen, damit der Teig sich setzt und flacher wird. 10-15 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen und die fertigen Muffins abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und umdrehen, so dass die leicht gebräunte Seite nach unten zeigt.

Das Marzipan halbieren und die eine Hälfte gelb einfärben, die andere Hälfte in verschiedenen Farben, einen Teil davon auf jeden Fall rot.
Das gelbe Marzipan zu einem Strang rollen und in so viele Portionen teilen, wie man Küken machen möchte. Diese Teile dann zwischen den Händen rollen und dann etwas oval drücken, so dass ein Köpfchen angedeutet wird. Unten eine Sitzfläche eindrücken. Den Küken mit (schwarzem) Sesam Augen einsetzen

und kleine Stückchen roten Marzipans zu Schnäbeln formen.
Das restliche bunte Marzipan zu Eiern formen.
Die Küken und die Eier auf die kleinen Küchlein setzen. Wer es stabiler mag, benutzt ein wenig Puderzuckerglasur (Zitronensaft/Wasser + Puderzucker) zum Fixieren.



Zum Servieren eignen sich Eierbecher sehr gut oder zum Verschenken ein unbenutzter (!) Eierkarton, wenn man die Ostermuffins mitbringen möchte.

Ich werde jetzt noch ein wenig die herrliche Sonne genießen und hoffe, ihr tut heute das Gleiche!
Habt einen genussreichen Sonn(en)tag!
Eure Judith


Naschkatze