

## Häschen - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Margarine
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
2		Eier
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Vanillepuddingpulver
1 1/2	Teel.	Backpulver
3-4	Essl.	Milch
200	Gramm	+ 40 g + 1 EL Puderzucker
4	Essl.	Zitronensaft
1/2	Beutel	Dunkle Kuchenglasur
100	Gramm	Marzipan-Rohmasse
		Backpapier

### Anleitung:

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig schlagen. Eier nach und nach einrühren. Mehl mit Puddingpulver und Backpulver vermischen und unter den Teig mischen. Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Masse in Muffinsformen füllen und 15-20 Min. backen. 200 g Puderzucker mit Zitronensaft zu einem Guss verrühren (4 EL davon zurück behalten). Mit dem restlichen Zuckerguss die Muffins bestreichen und trocknen lassen. Schokoglasur erwärmen. Marzipan mit 40 g Puderzucker verkneten, auf 1 EL Puderzucker ausrollen. Daraus 24 Ohren ausschneiden. Mit 2 Klecksen des Zuckerguss auf Muffin kleben. Mit einem Pinsel aus der Schokoglasur Augen, Nase, Barthaare und Mund malen.