

Für Ostern:

Zum Anbeißen niedlich: ein Kaninchen-Muffin

Zutaten (für 12 Muffins):

- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 200 g Haselnüsse, gemahlen
- 250 g Schokolade, geraspelt
- 250 ml Milch
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 Eier
- Zuckerguss
- 50 g Haselnüsse, gehackt
- 24 ganze Mandeln (*für die Ohren*)
- 24 Rosinen (*für die Augen*)
- Außerdem: Ein Muffinblech und 12 Muffin-Backpapierförmchen



Zubereitung:

1. Heitzt euren Backofen auf 180°C (Umluft) vor.
2. Gebt die Butter mit den aufgeschlagenen Eiern und dem Zucker in eine Rührschüssel und schlägt alles schaumig auf.
3. Gebt dann die Haselnüsse, die geraspelte Schokolade und die Milch hinzu. Mischt die Zutaten gut und rührt dann langsam das Mehl mit dem Backpulver unter.
4. Nun könnt ihr den fertigen Teig in die Muffinförmchen füllen und die Muffins für circa 20 Minuten in den Ofen schieben.
5. Lasst die Muffins dann auf einem Gitter abkühlen und bestreicht die erkalteten Muffins mit dem Zuckerguss. Nun könnt ihr die gehackten Haselnüsse in den Zuckerguss setzen, sodass der Kaninchen-Muffin sein "Fell" bekommt.
6. Dann steckt ihr noch zwei Mandeln als Ohren und zwei Rosinen als Augen an den Muffin und fertig ist euer Muffin-Kaninchen.

(Quelle: [/www.geo.de/geolino/kinderrezepte/15491-rtkl-backen-kaninchen-muffins](http://www.geo.de/geolino/kinderrezepte/15491-rtkl-backen-kaninchen-muffins))