



## LECKERE OSTER-REZEPTE

# SCHÄFCHEN-MUFFINS

Diese zuckersüßen Schäfchen-Muffins sind die perfekte Leckerei für jede Oster-Tafel. Und noch dazu sehen sie unheimlich niedlich aus!



### Für den Teig:

- 2 Bio-Zitronen
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 80 ml Öl
- 250 ml Buttermilch
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

### Für die Garnitur:

- 200 g Frischkäse
- 50 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- (bunte) Mini-Marshmallows
- 150 g Marzipanmasse
- Zuckeraugen oder Schokoperlen

## UND SO GEHT'S:

1. Als erstes musst du die Zitronen waschen, die Schale abreiben und auspressen.
2. Dann schlägst du die Eier mit Zucker und der Zitronenschale einer Zitrone schaumig.
3. Als nächstes Öl, Zitronensaft einer Zitrone und Buttermilch nach und nach unterrühren.
4. Zum Schluss Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen und ebenfalls unterrühren.
5. Den fertigen Teig in Muffinformen geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. Dann die Muffins abkühlen lassen.

## FÜR DIE GARNITUR:

1. Für das Topping müsst ihr zuerst den Frischkäse mit der weichen (!) Butter und dem Puderzucker luftig aufschlagen. Mit der fertigen Creme dann die Muffins bestreichen.
2. Jetzt kommen die Marshmallows zum Einsatz: Halbiert diese einmal und setzt die Marshmallow-Hälften nach und nach auf das Topping bis der Muffin komplett bedeckt ist. Lasst eine Stelle für das Schäfchen-Gesicht frei!
  3. Zum Schluss formt ihr noch das Gesicht aus der Marzipanmasse, setzt die Augen ein und „klebt“ das Gesicht auf den Muffin. Fertig ist eure Schäfchen-Leckerei!

