

## RÜBLI-OSTER-MUFFINS

Zutaten für 12 Muffins

200 g Möhren  
4-6 EL Zitronensaft  
175 g weiche Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver  
75 g gemahlene Mandeln  
150 g Marzipan-Rohmasse  
1 EL + 240 g Puderzucker  
grüne, rote und gelbe Speisefarbe  
2 EL gehackte Pistazienkerne  
12 Papier-Backförmchen



Möhren schälen, waschen und fein raspeln. Mit 2 Esslöffel Zitronensaft beträufeln. Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen und unter die Fett-Ei-Masse rühren. Möhrenraspel unterheben.

Eine Muffinform (12 Mulden) mit Papier-Backförmchen auslegen. Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 20-30 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Marzipan und 1 Esslöffel Puderzucker verkneten. Ein kleines Stück Marzipan mit Speisefarbe grün einfärben. Restliches Marzipan mit roter und gelber Speisefarbe orange färben. Möhren formen, etwas grünes Marzipan als Möhrengrün andrücken.

240 g Puderzucker und 2-4 Esslöffel Zitronensaft zu einem glatten Guss rühren. Mit Speisefarbe grün einfärben. Guss auf den Muffins verteilen, mit Pistazien bestreuen und Marzipanmöhren daraufsetzen. Rübli-Muffins trocknen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken – Ihr Kulinarik-Team vom Terrassenhof

★ ★ ★ ★  
**TERRASSENHOF**

ERHOLEN AM TEGERNSEE