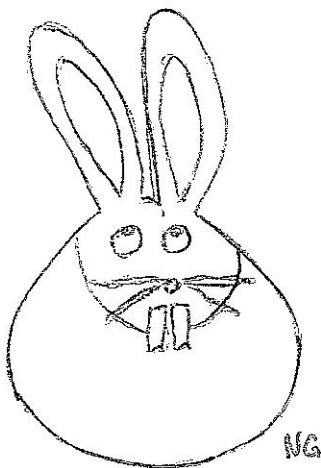


Schlappohr-Muffins



Zutaten für 10 Stück:
2 Eier
½ Tasse Zucker
½ Tasse Öl
2 Tassen Mehl
1 gestr. TL Backpulver
½ Tasse Orangenlimonade
Für die Garnitur:
100 g Marzipan-Rohmasse
80 g Puderzucker
2 EL frisch gepressten Orangensaft

1. Eier und Zucker schaumig rühren und das Öl hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach in den Teig rühren. Der Teig sollte nun eine zähe Konsistenz haben. Dann wird die Orangenlimonade untergerührt, bis eine gleichmäßige, cremige Masse entstanden ist.
2. Teig in 10 gefettete Muffin-Förmchen oder 10 Papierförmchen geben. Ca. 20 Minuten bei 180° backen.

Muffins auskühlen lassen und aus den Förmchen nehmen.

3. Marzipan mit 40 g Puderzucker verkneten und auf 1 EL Puderzucker ausrollen. 20 Hasenohren ausschneiden, 20 Hasenzähne schneiden. Rest Puderzucker und Saft zu einer breiigen Glasur verrühren und Gesichter auf die Muffins aufmalen. Ohren und Zähne mit Glasur ankleben. HMR/KG

Guten Appetit!

Kresse-Osterwiese

Ihr wollt einen coolen Ostertisch machen? Dann seid ihr hier genau richtig?

Ihr braucht: Frischhaltefolie, Klebeband, Watte, Kressesamen, einen Tisch – und Geduld.

Das müsst ihr machen:

Zuerst müsst ihr den Tisch mit mehreren Schichten Frischhaltefolie wasserdicht bedecken und die Folie festkleben. Der Tisch muss ganz bedeckt sein, sonst macht ihr mit der feuchten Watte den Tisch kaputt.

Dann müsst ihr die Watte in Lagen auf dem Tisch verteilen. Stellt Teller dahin, wo die Kresse nicht wachsen soll. Anschließend sät ihr die Kressesamen ein und gießt die Watte vorsichtig. Jetzt müsst ihr nur warten und zwischendurch die Kresse gießen. AT

