

Erinnert ihr euch noch an die Geschichte vom kleinen Schneemann und dem Häschen Hops? Heute wollen wir nämlich Häschenmuffins backen.

Dazu benötigt ihr folgende Zutaten:

- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g geraspelte Schokolade
- 250 ml Milch
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 Eier
- Zuckerguß
- 50 g Haselnüsse, gehackt
- 24 ganze Mandeln für die Ohren
- 24 Schokotröpfchen für die Augen
- ein Muffinblech oder Muffinpapierförmchen

- heizt euren Ofen auf 180°C (Umluft) vor
- gebt die Butter mit den aufgeschlagenen Eiern und dem Zucker in eine Rührschüssel u. schlägt alles schaumig auf
- gebt die gemahlene Haselnüsse, die geraspelte Schokolade und die Milch hinzu. Mischt die Zutaten gut und rührt dann langsam das Mehl mit dem Backpulver unter.
- nun könnt ihr den fertigen Teig in die Muffin förm-

chen füllen und die Muffins für ca. 20 Minuten in den Ofen schieben.

- lässt dann die Muffins auf einem Gitter abkühlen
- bestreicht die erkalteten Muffins mit dem Zuckerguß
- nun könnt ihr die gehackten Haselnüsse in den Zuckerguß setzen
- dann steckt ihr noch zwei Mandeln als Ohren und zwei Schokotropfchen als Augen an den Muffin und fertig ist Hops, der Hase.

Lasst es euch gut schmecken!