

GEFÜLLTE OSTER-MUFFINS

Für 12 Stück



Zutaten

50 g Mandeln gemahlen
1 dl Milch
1 Teelöffel Vanillepaste oder ½ Teelöffel
Vanillepulver
50 g Amaretti
120 g Rhabarber gerüstet gewogen
100 g Butter
180 g Puderzucker
3 Eier
180 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver

Zum Fertigstellen:

250 g Rollfondant weiss, siehe Tipp
Lebensmittelfarben Grün und Rot
Lebensmittel-Goldstaub
3 Esslöffel Quittengelee

Zubereitung

1. In einer kleinen Pfanne die Mandeln mit der Milch und der Vanillepaste oder dem Vanillepulver aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Den Rhabarber der Länge nach halbieren, sehr dicke Stängel vierteln und in feine Scheiben schneiden. Die Amaretti im Cutter fein mahlen und mit dem Rhabarber mischen.
3. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Muffinformen mit Papiermanschetten auslegen.
4. In einer Schüssel die Butter und den Puderzucker mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine etwa 5 Minuten lang zu einer luftigen Creme aufschlagen. Nach und nach die Eier beifügen und so lange weiterschlagen, bis eine glatte Creme entstanden ist. Das abgekühlte Mandelmus beifügen.
5. Das Mehl und das Backpulver über die Ei-Butter-Creme sieben und unterheben.
6. Die Hälfte der Muffinsmasse in die Förmchen verteilen. In die Mitte der Masse die Amaretti-Rhabarber-Mischung geben. Die restliche Muffinsmasse darüber verteilen.
7. Die Muffins im 180 Grad heißen Ofen auf der mittleren Rille etwa 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
8. Je ein Viertel des Rollfondants mit grüner und mit roter Lebensmittelfarbe pastellfarbig einfärben. Den restlichen weissen Rollfondant auf etwas Puderzucker 1 mm dünn auswallen und daraus 12 Rondellen von etwa 6 cm Durchmesser ausstechen. Aus dem hellgrünen und rosa Rollfondant insgesamt 12 Eier oder 12 kleine Osterhasen ausstechen.
9. Die Oberfläche der Muffins wenn nötig etwas begradigen und dünn mit Quittengelee bestreichen. Die Muffins mit den weissen Rondellen belegen und mit Hilfe eines trockenen Pinsels den Goldstaub auf die Oberfläche auftragen. Die Unterseite der Rollfondant-Hasen oder -Eier ebenfalls mit etwas Gelee bestreichen und diese in der Mitte der Rondellen platzieren. Den restlichen Rollfondant für eine Weiterverwendung luftdicht verpacken.

Tipp: Rollfondant ist eine Masse aus Zucker, Glukose, pflanzlichen Fetten, Stärke und verschiedenen weiteren Zusatzstoffen. Die Masse ist feiner und weisser als gewöhnliches Marzipan und eignet sich für modellierte oder ausgestochene Dekorationen ebenso wie für das Überziehen von Torten. Die Masse kann beliebig eingefärbt werden, ist aber auch fixfertig in verschiedenen Farben erhältlich. Beziehen kann man Rollfondant im Fachhandel (meist in der Haushaltsabteilung und nicht bei den Lebensmitteln) oder online.