

## Rübli-Muffins mit weißer Schokolade



### Zutaten

200g weiße Kuvertüre

150g weiche Butter

4 Eier

75g Mehl

1 TL Zimtpulver

1 El gehackte Pistazienkerne

200g Möhren

150g Zucker

150g gemahlene Mandeln

2 TL Backpulver

12 Marzipanmöhrrchen

Fett für die Form

### Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kuvertüre hacken und schmelzen. Möhren schälen und fein reiben. Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Kuvertüre ( bis auf 3 EL ) Mandeln, Mehl, Backpulver, Zimt und Möhrenraspel unterrühren.

Mulden des Muffinsblech einfetten und Teig einfüllen. Muffins im Ofen (Mitte) ca 20 Minuten backen und abkühlen lassen. Übrige Schokoladenkuvertüre nochmals flüssig werden lassen und je einen Klecks auf die Muffins geben. Mit Möhren und Pistazien verzieren.



Diese Zutaten brauchst du für dein Bärlauchpesto:

- 200 g Bärlauch
- 25 g Pinienkerne
- 25 g Parmesan
- 1 Teelöffel Salz
- 150-250 ml Olivenöl

### **Und so wird's gemacht:**

1. Bärlauch waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden.
2. Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne leicht hellbraun anrösten.
3. Parmesan fein reiben.
4. Pinienkerne in die Küchenmaschine geben und fein hacken.
5. Die restlichen Zutaten dazugeben und zu einer sämigen Masse mixen.
6. Wenn das Pesto zu dickflüssig ist, mehr Öl dazugeben.
7. Abschmecken und eventuell noch nachsalzen.

Das Pesto lässt sich auch mit einem Stabmixer zubereiten, wenn die Pinienkerne zuvor im Mörser zerkleinert wurden.

Bärlauchpesto hält sich im Kühlschrank mindestens zwei Wochen. Wenn du bei der Zubereitung auf Pinienkerne und Parmesan verzichtest, ist dein Pesto bei kühler Lagerung bis zu ein Jahr lang haltbar und kann so lange verwendet werden, bis die nächste Bärlauchsaison beginnt. Alternativ kannst du das Pesto auch portionsweise einfrieren.

Die Pinienkerne lassen sich bei Bedarf durch Sonnenblumenkerne oder verschiedenste Nussorten austauschen, ebenso kannst du mit anderen Öl- und Käsesorten experimentieren, um unterschiedliche Geschmacksnoten zu erreichen.

**Tipp: Bärlauch findest du im Aalandsgrund oder im Steinbachtal**

# Osterkekse

## **ZUTATEN (FÜR 60 STÜCK)**

220 g Mehl  
120 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Ei  
125 g weiche Butter  
1 EL Kakao  
etwas Mehl zur Teigverarbeitung  
etwas Zuckerschrift (bunt oder  
mit Schoko-Geschmack)

### **1. SCHRITT**

**220 g Mehl, 120 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Ei, 125 g weiche Butter,  
1 - 2 EL Kakaopulver**

Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillezucker, Ei und weiche Butter miteinander verkneten. Teig halbieren. Einen Teil uneingefärbt lassen und in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen. Den zweiten Teig mit Kakao einfärben, kurz verkneten und dann ebenfalls in Folie gewickelt kalt stellen. Beide Teige mindestens 30 Minuten im Kühlschrank lassen.

### **2. SCHRITT**

**etwas Mehl zur Teigverarbeitung**

Teige auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und mit Oster-Keksausstechern kleine Kekse ausstechen (zbsp. Hasenausstecher für braunen Teig, Eierausstecher für hellen Teig). Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Ofen auf 170 Grad (Umluft: 150 Grad) vorheizen. Kekse auf das Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten backen. Kekse vollständig abkühlen lassen.

### **3. SCHRITT**

**etwas Zuckerschrift (bunt oder mit Schoko-Geschmack)**

Zum Dekorieren die bunte Zuckerschrift auspacken und nach Packungsanleitung vorbereiten. Die Kekse mit der Zuckerschrift nach Belieben verzieren. Falls du die Kekse nicht so bunt magst, kannst du sie auch alle mit der Schoko-Zuckerglasur verzieren.

Backen: **12 Min.**

Abkühlen: **40 Min.**

Dauer: **40 Min.**

Niveau: **Einfach**