

## Zutaten

12 Stücke

1 runde Ausstechform, 1 cm Ø  
1 kleine Lochtülle, 5 mm Ø  
1 kleiner Blumenausstecher  
1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen  
12 Papierbackförmchen für die Vertiefungen  
1 Spritzsack mit Grastülle

### Garnitur:

wenig Puderzucker  
320 g weisser Fondant  
50 g rosa Fondant  
wenig Fondant für Blumen, verschiedene Farben  
farbige Zuckerperlen

### Teig:

2 Eigelb  
100 g Zucker  
1 TL abgeriebene Zitronenschale  
130 g gemahlene Mandeln  
130 g Rüeblli, gerüstet, an der Bircherraffel gerieben  
50 g Mehl  
0,5 dl Milch  
¼ TL Backpulver  
¼ TL Zimtpulver  
1 Prise Salz  
1 Msp. Gewürznelkenpulver  
2 Eiweiss, steif geschlagen

### Vanille-Buttercrème:

160 g weiche Butter  
375 g Puderzucker  
1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark  
1 Prise Salz  
3 ¾ EL Milch  
5 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe



# Zubereitung

Zubereiten: 1h50min

Kochen / Backen: 25min

Trocknen lassen: 4h

Auf dem Tisch in: 5h45min

1. Garnitur (Anleitung für 1 Häsli): Schnitffeste Unterlage mit Puderzucker bepudern. Rosa Fondant 5mm dick auswallen. Für die Pfoten 2 grosse Kreise (ca. 1 cm Ø) und 6 kleine Kreise (ca. 5 mm Ø) ausstechen.
2. Für den Hasenkörper aus weissem Fondant 1 Kugel formen und eine Seite leicht flach drücken (Grösse eines halben Golfballs). 1 etwas kleinere Kugel für das Stummelschwänzchen formen. 2 Füsse formen, leicht flach drücken.
3. Stummelschwänzchen befeuchten und auf die Rundung des Hasenkörpers drücken. Mit einer Schere fein einschneiden, damit es flauschiger aussieht. Rosa Kreise auf den Hasenfuss kleben. 4–8 Stunden an der Luft trocknen lassen.
4. Blumen: Fondant 2 mm dick auswallen. Mit Ausstechform kleine Blumen ausstechen. Mit wenig Wasser Zuckerperlen auf die Mitte der Blumen aufkleben.
5. Teig: Eigelb, Zucker und Zitronenschale mit dem Mixer rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mandeln und Rüeblli dazugeben, mischen. Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen, dazusieben, zusammen mit der Milch unter die Masse rühren. Eiweiss sorgfältig darunterziehen.
6. Teig gleichmässig in die vorbereiteten Vertiefungen geben. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen. Muffins 5 Minuten in der Form lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
7. Vanille-Buttercrème: Butter, Puderzucker, Vanille und Salz mit dem Mixer auf niedrigster Stufe gut verrühren. Milch und Lebensmittelfarbe langsam unter Rühren dazugiessen. Rührgeschwindigkeit erhöhen und rühren, bis die Buttercrème luftig leicht ist.
8. Buttercrème in einen Spritzsack mit Grastülle füllen und tupfenartig auf die Cupcakes verteilen. Hase kopfvoran daraufsetzen. Mit Blumen garnieren.

Fondant vor Gebrauch immer gut durchkneten, bis er weich und geschmeidig ist. Fondant immer im Plastikbeutel aufbewahren. Er trocknet sehr schnell aus. Fondant ist in grösseren Filialen von Grossverteilern oder im Spezialgeschäft erhältlich. Für farbigen Fondant kann auch naturfarbener Fondant mit Lebensmittelfarbpaste eingefärbt werden. Mit Zahnstocherspitze wenig Lebensmittelfarbpaste dazugeben, bis gewünschter Farbton erreicht ist. Die Lebensmittelfarbpaste färbt sehr intensiv. Lebensmittelfarbpaste ist bei [www.back-art.ch](http://www.back-art.ch) oder [www.tortendekor.ch](http://www.tortendekor.ch) erhältlich. Was eignet sich besser: Rollfondant oder Marzipan? Rollfondant (oder Fondant) ist eine weiche, pastenähnliche Zuckermasse und dem Marzipan nicht unähnlich. Allerdings sind keine Mandeln darin enthalten. Rollfondant lässt sich besser auswallen, zuschneiden und modellieren als Marzipan. Er ist trockener und zieht beim Gestalten auch weniger Feuchtigkeit an. Somit bleibt auch Ihre Dekoration schön trocken. Die Buttercrème lässt sich in einem luftdichten Gefäss 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahren. Vor der Verarbeitung frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Bei Zimmertemperatur lässt sich die Buttercrème am besten verarbeiten. Gekaufte Zuckerblumen verwenden.

1 Stück enthält: Energie: 1486kJ / 355kcal, Fett: 18g, Kohlenhydrate: 43g, Eiweiss: 5g