

## Alle Jahre wieder.... Kommt der Osterhase!

Passend dazu zwei Rezepte zum Nachkochen – hier können auch Kinderhände eifrig helfen!

### Gefüllte Eier

#### Zutaten für 10 Eier:

10 Eier

Für die Masse: 100 ml Mayonnaise, 45 g geriebener Käse (z.B. Gruyere), 1 EL fein gehackte Zwiebel, eine Prise edelsüßer Paprika, 1 TL Senf, etwas Pfeffer aus der Mühle.

Für die Gesichter: 3 gefüllte Oliven (nach Geschmack schwarz oder grün), 1/4 roter Gemüsepaprika.

#### Zubereitung:

Eier kochen, bis sie hart sind, abkühlen lassen und schälen.

Am unteren Ende ein wenig vom Ei abschneiden, damit es stehen bleibt. In ungefähr 2/3 der Höhe eine Art Hut abschneiden, wenn möglich im Zick-Zack-Muster. Den „Hut“ abnehmen und das Eigelb vorsichtig aus dem Ei herausnehmen. Eigelb in eine Schüssel geben, mit einer Gabel zerdrücken und mit den übrigen Zutaten vermischen. Die Eier mit dieser Masse füllen, dann die Hüte wieder aufsetzen. Es sollte so aussehen, als ob ein Kopf unter dem Eierhut heraussehen würde.

Für die Augen die Oliven in 20 Scheiben schneiden. Aus dem roten Paprika 10 kleine Dreiecke schneiden und als Schnabel in den Eierkopf stecken. Eier-Köpfe bis zum Servieren kühl stellen.



### Rezept Karotten-Nuss-Muffins

#### Zutaten für 12 Muffins:

100 g gemahlene Haselnüsse, 300 g Karotten, Saft und abgeriebene Schale von einer halben unbehandelten Orange, 240 g Mehl, 2 TL Backpulver, eine Prise Salz, 50 g Zucker, 80 mL Speiseöl, 2 Eier, 200 g Vollmilchjoghurt

Zum Verzieren nach Geschmack: 150 g Staubzucker, 3 EL Orangensaft, 12 Marzipankarotten.

Zum Backen: Ein Muffin-Blech für 12 Muffins, Papierförmchen.

#### Zubereitung:

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und zum Abkühlen zur Seite stellen. Karotten schälen, fein reiben und mit der Orangenschale und dem -saft mischen.

Backofen vorheizen auf 175°C. Muffin-Blech mit den Papierförmchen vorbereiten.

Mehl, Haselnüsse, Zucker, Salz und Backpulver vermischen. Joghurt, Eier, Öl und Karotten miteinander verrühren. Mehlgemisch unter die Karottenmasse rühren, gut vermengen und dann den Teig in die Muffinformen füllen. Bei 175°C ca. 35 Minuten backen.

Muffins aus dem Ofen holen und erkalten lassen.

*Verzieren je nach Wunsch:* Staubzucker mit Orangensaft verrühren und Muffins mit dieser Zuckerglasur bestreichen. Auf jeden glasierten Muffin eine Zuckerkarotte setzen.