



Flüssigteig Rezepte

## Osterhasen-Cupcakes



für 12 Personen



45 min Zubereitungszeit



Sommer

### Benötigte Zutaten

1	LEISI Flüssigteig Création Nature
200g	Rüebli (geraffelt)
200g	Gemahlene Mandeln
1	Zitrone (unbehandelt)
0.5 CC	Zimt

### Guss

130g	Frischkäse
70g	Butter (Zimmertemperatur)
360g	Puderzucker
50g	Weisse Schokolade (geraspelt)
Einige	Getrocknete Mangos, Smarties, mini Zuckerherzchen und Zuckeraugen



## Zubereitung

1. Gemahlene Mandeln mit dem Zimt vermischen. Geraffelte Rüeblis und geriebene Schale einer halben Zitrone zugeben und mischen. LEISI Flüssigteig daruntermischen.
2. Muffinblech mit Mini-Muffinförmchen auslegen und den Teig einfüllen. In der Mitte das auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 14 Min. backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
3. Währenddessen Frischkäse, Butter und Puderzucker mit Hilfe der Küchenmaschine vermischen. Die Masse auf die ausgekühlten Muffins streichen. Den oberen Teil der Muffins nun in den weissen Schokoraspeln wenden und mit den Smarties, den Zuckerherzen und –augen und den getrockneten Mangos dekorieren