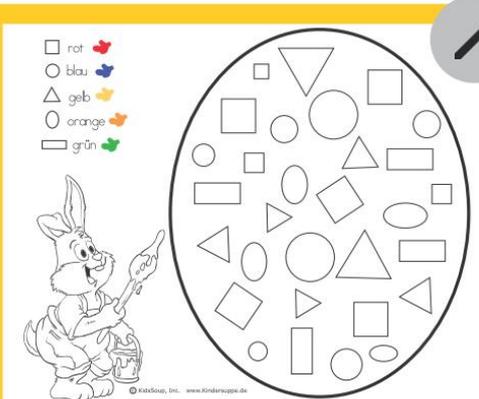


## OSTER-SERVIETTENRING



Quelle: [aye-aye.diy.com](http://aye-aye.diy.com)



Quelle: [kindersuppe.de](http://kindersuppe.de)

## OSTERHASEN-GUGEL



Zutaten für 20 Mini-Gugelhupfe:

Rührteig:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1/2 P. Vanillezucker
- 200 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 70 ml Sonnenblumenöl
- 125 g Naturjoghurt

Dekoration:

- 75 g weißer Fondant
- pinke Lebensmittelfarbe (flüssig)
- Zuckerstreusel
- 50 g rosa Kuvertüre
- 20 Zahnstocher

Zubereitung:

- Eier mit Zucker und Vanillezucker für ca. 5 Minuten schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Sonnenblumenöl unterrühren. Joghurt untermengen. In Mini-Gugelhupfformen füllen und etwa 10-12 Minuten bei 160°C Ober-/Unterhitze backen.
- Aus dem Fondant 40 Hasenohren formen und auf halbierte Zahnstocher stecken. Mit Lebensmittelfarbe vorsichtig anmalen.
- Ausgekühlte Gugelhupfe mit der "Spitze" in die geschmolzene Kuvertüre tunken und jeweils zwei Hasenohren platzieren.
- Zum Schluss mit Streuseln verzieren.



Quelle: [www.backenmitminis.de](http://www.backenmitminis.de) - Kinderleichte Osterhasen-Gugelhupfe