

Möhren-Biskuitrolle

Zutaten für 16 Stücke (45 Minuten + Wartezeit)

- 4 Eier • 175 g Zucker • Salz • 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver • 200 g Himbeeren • 250 g Mascarpone
- 400 g Schlagsahne • 1 TL Kakaopulver • 3 EL Instant-Cappuccinopulver (Tütchen) • 150 g Marzipanrohmasse
- 2 EL Puderzucker • grüne Lebensmittelfarbe • orange Lebensmittelfarbe • 25 g Zartbitterschokolade

1 Eier, 125 g Zucker und 1 Prise Salz ca. 10 Minuten dickcremig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen und unterheben. Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech (ca. 35 x 40 cm) verstreichen. Im heißen Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen. Ein Geschirrtuch mit 25 g Zucker bestreuen. Heiße Biskuitplatte daraufstürzen, Backpapier abziehen. Biskuit mithilfe des Geschirrtuchs von der kurzen Seite her aufrollen und auskühlen lassen.

2 Himbeeren verlesen. Mascarpone, Sahne, übrigen Zucker, Kakao und Cappuccinopulver steif schlagen. Biskuit entrollen. Ca. 2/3 der Creme auf die Platte streichen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Beeren auf die Creme streuen.

Biskuit von der kurzen Seite her aufrollen. Rolle mit etwas Creme einstreichen. Restliche Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Tupfen auf die Rolle spritzen. Kalt stellen.

3 Für die Möhren Marzipan mit Puderzucker verkneten. Einen kleinen Teil abnehmen und grün, Rest orange einfärben. Aus dem orangen Marzipan größere und kleine kegelförmige Möhren formen, breite Seite etwas flacher drücken. Vom grünen Marzipan kleine Kügelchen abnehmen, flach drücken und einschneiden. Als Möhrengrün mit wenig Wasser an die Möhren kleben. Schokolade hacken. Rolle mit Marzipanmöhren verzieren und mit Schokolade bestreuen.

Pro Stück: 300 kcal;
7 g E, 19 g F, 23g KH

Lamm-Muffins

Zutaten für 12 Stück (50 Minuten + Wartezeit)

- 300 g Mehl • 2 TL Backpulver • Salz • 2 Eier • 200 g Zucker • 200 ml Milch
- 125 ml Speiseöl • 100 g Zartbitterschokolade oder Schokotröpfchen
- 150 g brauner Modellier-Fondant
- Zuckerherzen nach Belieben
- 24 Zuckeraugen
- 250 g Mascarpone
- 200 g Schlagsahne
- 2 Pck. Vanillezucker
- 100 g Mini-Marshmallows

1 Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Eier und Zucker schaumig rühren. Milch und Öl unterrühren. Mehlmix kurz unterrühren, bis gerade alles verbunden ist. Schokotröpfchen oder grob gehackte Schokolade unterheben.

2 Teig in die mit Papierbackförmchen ausgelegten Mulden eines 12er-Muffinblechs verteilen. Im heißen Ofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Für die Köpfchen den Fondant gut durchkneten. 12 Stücke à ca. 10 g abwiegen und zu ovalen Köpfen formen. Vom

restlichen Fondant 24 Stücke abteilen und zu Ohren formen. Mit wenig Wasser an die Köpfe kleben. Zuckerherzen als Nase und Zuckeraugen andrücken. Bei einigen nach Belieben mit einem Messer eine Schnauze einkerben.

4 Fürs Fell Mascarpone, Schlagsahne und Vanillezucker steif schlagen. Creme kuppelförmig auf die Muffins streichen. Köpfe mit Holzspießchen auf den Muffins befestigen. Die Mini-Marshmallows rundherum andrücken. Die Muffins bis zum Servieren kalt stellen.

Pro Stück: 515 kcal;
6 g E, 28 g F, 59 g KH

