



Halloween Muffins

Zutaten:

60 g Nutella
 40 g Margarine oder Butter
 180 g brauner Zucker
 2 TL Vanillezucker
 2 Eier
 150 ml Milch
 2 EL Kakaopulver
 180 g Mehl
 1 TL Backpulver
 ca. 20 TL Wassermelonen Frucht-
 aufstrich

Zutaten für die Garnitur:

Zucker
 Wasser
 Kuvertüre
 evtl. Lebensmittelfarbe
 Fondant

Tipp:

Das kurze Vorbacken verhindert, dass sich die Marmelade am Boden absetzt.

Zubereitung:

Für die Muffins ein bis zwei Formen mit Muffinförmchen auskleiden. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Butter und Nutella schaumig rühren, Eier unterrühren. Zucker, Milch und Kakaopulver dazu geben. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Menge unterheben.

Die Böden der Muffinförmchen mit etwas Masse bedecken und kurz im Backrohr vorbacken. Herausnehmen, in jede Muffinform einen TL Fruchtaufstrich geben. Die Muffinförmchen mit der restlichen Masse auffüllen. Für ca. 15 Minuten im Backrohr backen.

Für die Spinnen Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mit einem Spritzbeutel die Einzelteile der Spinne auf ein Backpapier spritzen. Pro Spinne spritzen Sie einen Kopf indem Sie einen Kreis formen und nach oben verlaufend füllen. Für die Augen spritzen Sie zwei kleine Punkte und für die Füße spritzen Sie breite Vs die immer kleiner werden – 8 pro Spinne in vier verschiedenen Größen. Stellen Sie die Teile ins Gefrierfach.

Für den Zuckerguss ein wenig Wasser mit Zucker verrühren, sodass eine dicke Masse entsteht. In einen Einwegspritzebeutel füllen und den Spitz so abschneiden, dass Sie dünne Linien ziehen können.

Zeichnen Sie nun ein Spinnennetz aus Zuckerguss auf die ausgekühlten Muffins.

Dann geben Sie noch einen dicken Klecks dort hin, wo die Spinne sitzen soll. Nehmen Sie nun die Schokoladen Beine vorsichtig vom Backpapier und drapieren Sie sie im Klecks Zuckerguss. Lassen Sie alles ein wenig antrocknen. Dann geben Sie wieder einen kleinen Klecks Zuckerguss oder Schokolade auf die Beine und setzen den Kopf darauf. Am Ende noch zwei kleine Klecks Zuckerguss für die Augen und kleben Sie die Pupillen vorsichtig darin fest. Fertig sind die schaurig süßen Muffins mit Marmeladenfüllung. Für die Muffins ein bis zwei Formen mit Muffinförmchen auskleiden. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Butter und Nutella schaumig rühren, Eier unterrühren. Zucker, Milch und Kakaopulver dazu geben. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Menge unterheben.

Die Böden der Muffinförmchen mit etwas Masse bedecken und kurz im Backrohr vorbacken. Herausnehmen, in jede Muffinform einen TL Fruchtaufstrich geben. Die Muffinförmchen mit der restlichen Masse auffüllen. Für ca. 15 Minuten im Backrohr backen. Das kurze Vorbacken verhindert, dass sich die Marmelade am Boden absetzt.

Für die Spinnen Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mit einem Spritzebeutel die Einzelteile der Spinne auf ein Backpapier spritzen. Pro Spinne spritzen Sie einen Kopf indem Sie einen Kreis formen und nach oben verlaufend füllen. Für die Augen spritzen Sie zwei kleine Punkte und für die Füße spritzen Sie breite Vs die immer kleiner werden – 8 pro Spinne in vier verschiedenen Größen.

Stellen Sie die Teile ins Gefrierfach.

Für den Zuckerguss ein wenig Wasser mit Zucker verrühren, sodass eine dicke Masse entsteht. In einen Einwegspritzebeutel füllen und den Spitz so abschneiden, dass Sie dünne Linien ziehen können.

Zeichnen Sie nun ein Spinnennetz aus Zuckerguss auf die ausgekühlten Muffins.

Dann geben Sie noch einen dicken Klecks dort hin, wo die Spinne sitzen soll. Nehmen Sie nun die Schokoladen Beine vorsichtig vom Backpapier und drapieren Sie sie im Klecks Zuckerguss. Lassen Sie alles ein wenig antrocknen. Dann geben Sie wieder einen kleinen Klecks Zuckerguss oder Schokolade auf die Beine und setzen den Kopf darauf. Am Ende noch zwei kleine Klecks Zuckerguss für die Augen und kleben Sie die Pupillen vorsichtig darin fest. Fertig sind die schaurig süßen Muffins mit Marmeladenfüllung.

Tipp:



Geben Sie die Muffinmasse in kleine Gugelhupfformen (vorher schön einfetten und stauben). Kleben Sie mit Hilfe der Marmelade jeweils zwei Gugelhupf so zusammen, dass sie wie ein Kürbis aussehen. Färben Sie den Zuckerguss mit ein wenig Lebensmittelfarbe ein und übergießen Sie die Gugelhupfkürbisse damit ganz vorsichtig. Drapieren Sie noch einen Stängel, Augen und Mund, sodass die Gugelhupf aussehen wie Halloweenkürbisse. (Unsere sind grün, weil wir uns im Farbbregal vergriffen haben.)