

Halloween-Rezepte

Ruperts Friedhofmuffins

Echt unheimlich! Ruperts Friedhofmuffins sehen nicht nur echt zum Fürchten aus, sondern schmecken auch noch fürchterlich gut!



Für 12 Muffins brauchst du:

- 6 Eier (getrennt)
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 140 g Zartbitterschokolade
- 125 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Becher Schlagsahne
- Dunkle Schokokekse
- Ausdruckvorlagen (s. S.2)



Zubereitung:

- Ofen auf 160 Grad vorheizen.
 - Die Eier trennen und aus den 6 Eiweiß Eischnee herstellen.
 - Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren.
 - Die Eigelb nach und nach zur Butter-Masse hinzufügen und schaumig rühren.
 - Schokolade schmelzen und zu der Ei-Butter-Masse geben.
- Mehl, Backpulver und die Prise Salz mischen und nach und nach zum Teig hinzufügen.
 - Den Eischnee vorsichtig unterheben.
 - Ein Muffin Blech mit Förmchen auslegen und den Teig hineinfüllen.
 - Die Muffins werden ca. 15-20 Minuten in unterer Einschubhöhe gebacken. Sie sind fertig, wenn kein Teig mehr bei der Stäbchenprobe am Holzstäbchen klebt.
 - Für die Deko: Die Schlagsahne aufschlagen und auf den Muffins verteilen. Schokokekse zerdrücken und über die Sahne streuseln.
 - Ausdruckvorlagen herunterladen und Motive ausschneiden. Dann mit etwas Klebestreifen an Zahnstochern befestigen und in die Muffins stecken. Fertig sind die Halloween-Muffins!



