

## 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)



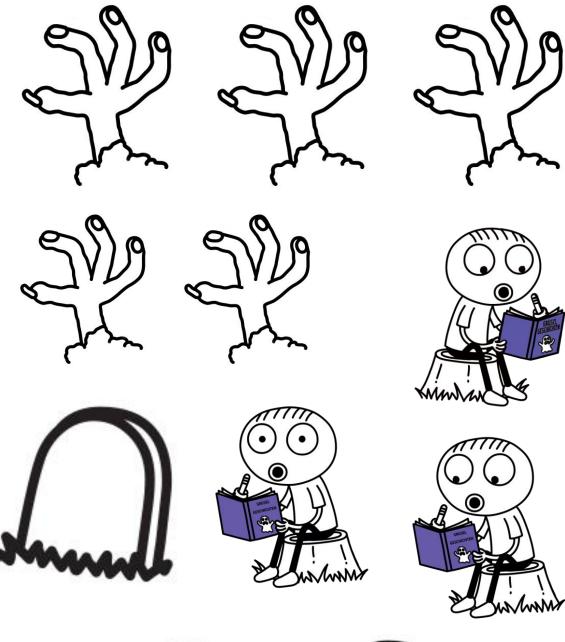
## Zubereitung:

- 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!









Jume.

James James

