

Schaurig süße Fledermaus-Muffins



FÜR SECHS MUFFINS BRAUCHT IHR

50 g	Zartbitterschokolade
75 g	Butter
80 g	Zucker
1 Prise	Salz
3	Eier
½ PK	Vanillezucker
80 g	Mehl
½ TL	Backpulver

SO WIRD'S GEMACHT

- 1 Den Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vorheizen.
- 2 Die Schokolade und die Butter im Wasserbad zum Schmelzen bringen.
- 3 Die Eier mit einer Prise Salz, dem Zucker und dem Vanillezucker cremig schlagen.
- 4 Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter die Eier-Zuckermischung rühren.
- 5 Gebe die Schokoladen-Buttermischung unter den Teig und verteile ihn gleichmäßig in ca. 6 Muffinförmchen.
- 6 Anschließend für ca. 20 Minuten Backen lassen.

Nachdem die Muffins abgekühlt sind, könnt ihr sie dekorieren. Sicher werden euch eure kleinen Hexen und Gespenster dabei gerne zur Hand gehen!



FÜR DIE DEKO BRAUCHT IHR

100 g	dunkle Kuvertüre
12	Mürbchen mit Kokos-Creme
12	braune Schokolinsen
1 EL	Puderzucker

SO GEHTS

- Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Muffins damit bestreichen.
- Die Mürbchen durch vorsichtiges Drehen in zwei Kekshälften zerteilen. Die Kekshälften mit der Creme-Füllung als Augen für die Fledermäuse verwenden und auf die Muffins in die noch flüssige Kuvertüre drücken.
- Die Schokolinsen in die Kuvertüre tauchen und auf den Keksen als Pupillen festdrücken.
- Sechs der Kekshälften ohne Füllung vorsichtig mit einem scharfen Messer in zwei Hälften schneiden, sodass insgesamt 12 Halbkreise entstehen. Diese werden die Flügel und seitlich in die Muffins gedrückt. Bei Bedarf links und rechts einen Schlitz in den Teigs schneiden, damit ihr die Flügel besser hinein bekommt.
- Für die Ohren die restlichen Kekshälften ohne Creme vierteln und am oberen Rand in den Muffin stecken. Verfährt hier gegebenenfalls genauso wie bei den Flügeln.
- Bestreicht die Flügel und Ohren mit der restlichen Kuvertüre.
- Aus dem Puderzucker und etwas Wasser einen Guss anrühren und damit einen Mund und Vampir-Zähne auf die Muffins malen.

Mit diesen Muffins begeistert ihr ganz sicher alle kleinen und großen Gruselfreunde. Und niemand wird mehr an „Saures“ denken, sondern nur noch an die süßen Fledermäuse auf dem Tisch.