

Süße Fledermaus-Muffins - unsere Halloween Backidee



Saures gibt es bei uns nicht, denn diese essbaren Fledermäuse sind sowohl im Geschmack als auch optisch zuckersüß. Die Schokoladen-Muffins sind der Star auf jeder Halloweenparty.

Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Teig:

90 g	Butter
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eier
2 EL	Kakaopulver
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
½ TL	Natron
1 Prise	Salz
70 g	Saure Sahne

Für das Frosting

90 g	Zartbitterkuvertüre
160 g	weiche Butter
160 g	gesiebter Puderzucker

Außerdem

- 24 Zuckeraugen (Alternative: weiße Zuckerperlen)
- 12 runde Schoko-Kekse als Flügel
- Spritzbeutel
- Muffinförmchen und Muffinblech

Zubereitung Muffin

- 1.** Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter mit Vanillezucker in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur schmelzen und wieder abkühlen lassen. In eine Rührschüssel geben und cremig aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren.
- 2.** Das Kakaopulver mit 1-2 EL heißem Wasser glattrühren und unter die Ei-Butter-Masse mischen. Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermischen und abwechselnd mit der sauren Sahne unter die Masse rühren.
- 3.** Das Muffinblech mit Förmchen auslegen. Den Teig gleichmäßig auf 12 Förmchen verteilen und auf der mittleren Einschubleiste ca. 20 Minuten backen. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 4.** In der Zwischenzeit für das Frosting die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und wieder leicht abkühlen lassen. Die Butter cremig rühren, die Schokolade unterrühren und mit dem Puderzucker zusammen luftig aufschlagen.
- 5.** Das Frosting in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Den Spritzbeutel gerade halten, in der Mitte des Muffins ansetzen und einen großen Kringel spritzen. Den Schoko-Keks vorsichtig halbieren und mit der Schnittkante wie abgebildet auf die Creme setzen. Zum Schluss noch zwei Zuckeraugen in das Frosting drücken.



Topping-Variante für Maffin

200 g Frischkäse, 2 EL Puderzucker, 125 g weiche Butter, 1 Msp. Vanilleextrakt

Für das Topping Frischkäse mit Puderzucker, Butter und Vanilleextrakt gut verrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und je ein Cremehäubchen auf jeden ausgekühlten Muffin spritzen. Muffins kühl stellen.