

Halloween-Muffins für Kinder

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen mit Halloween-Motiven
oder
etwas Fett und
etwas Weizenmehl



Rührteig:

180 g weiche Margarine oder Butter
180 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
3 Eier (Größe M)
150 ml Orangensaft
375 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Guss:

100 g Vollmilchschokolade
100 g weiße Schokolade
2 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Lege die Muffinform mit Papierbackförmchen aus oder fette und mehle die Muffinform sorgfältig. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Rühre die Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig. Füge nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Finesse unter Rühren hinzu, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei rührst du etwa ½ Min. auf höchster Stufe unter. Rühre zuletzt den Orangensaft unter, bis die Masse gebunden ist.

3. Mische das Mehl mit Backin und rühre es in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unter. Fülle den Teig gleichmäßig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die vorbereitete Muffinform und schiebe diese auf dem Rost in den Backofen.

Backzeit: etwa 30 Min.

4. Nach dem Backen lässt du die Muffins noch etwa 10 Min. in der Form stehen. Löse sie dann erst und lass sie auf einem Kuchenrost erkalten.

5. Guss: Teile die dunkle und weiße Schokolade in grobe Stücke und lass sie getrennt im Wasserbad mit je **1 TL Öl** bei schwacher Hitze schmelzen. Stelle 2 kleine Gefrierbeutel in ein Wasserglas und fülle jeweils gut 1 EL der geschmolzenen Schokolade hinein.

6. Gib nun mit einem Esslöffel über **die Hälfte** der Muffins die übrige weiße Schokolade und über die restlichen Muffins die dunkle Schokolade.

7. Verziere dann den noch feuchten Guss: Schneide in die Spitze des Beutels mit

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Die Muffins lassen sich ohne Guss gut einfrieren.

dunkler Schokolade ein kleines Loch und "zeichne" ein Gespenstergesicht in den "Guss".

8. Auf dieselbe Weise "zeichnest" du auf den dunklen Guss mit weißer Schokolade eine Spirale und ziehst wie bei einem Spinnennetz mit einem Zahnstocher Linien von der Mitte nach außen durch die Schokolade. Lass den Guss dann fest werden.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 22 g, Kh: 52 g, kJ: 1.815, kcal: 434

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.