

# Halloween-Cupcakes

Halloween Cupcakes mit Karamell-Note, Flammen aus cremigem Quark-Topping ohne Gelatine und gruselige Puppen und Mumien aus Mürbeteig

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Ausstecher Lebkuchenmann, 3er-Set

### Für die Muffinform (12er):

etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

### Mürbeteig:

200 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
etwa 3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma  
100 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)

### All-in-Teig:

200 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Karamell  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
125 g Zucker  
200 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)  
75 ml Milch

### Zum Verzieren:

etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
Dr. Oetker Zuckerschrift  
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz  
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

### Quark-Topping:

300 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Vanille-Geschmack  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe orange  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe gelb

## Wie backe ich leckere Halloween-Cupcakes?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

#### 3 Mürbeteig ausstechen und backen:

Mürbeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit dem kleinen und mittleren Ausstecher jeweils etwa 14 Männchen ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

#### 4 Vorbereiten All-in-Teig:

Papierbackförmchen in die Muffinmulden stellen.

#### 5 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Puddingpulver und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig gleichmäßig in den Papierbackförmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Die Muffins aus den Mulden lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### 6 Kekse verzieren:

Weißer Kuvertüre hacken und in einen Einwegspritzbeutel oder einen kleinen Gefrierbeutel geben und diesen fest verschließen. Den Beutel in warmes Wasser legen und die Kuvertüre schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und einige Männchen damit besprenkeln. Kuvertüre fest werden lassen und den Männchen mit Zuckerschrift Augen aufmalen. Die übrigen Kekse nach Belieben mit Nähten, Augen etc. gruselig verzieren.

#### 7 Quark-Topping zubereiten:

**100 g flüssige Sahne** mit Quarkfein und Quark in einer Rührschüssel verrühren. Übrige Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Das Quark-Topping halbieren und je eine Hälfte mit Speisefarbe orange und eine gelb einfärben. Die beiden Toppings esslöffelweise im Wechsel in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 11 mm) füllen und in Tupfen auf die Muffins spritzen. Die Cupcakes bis zum Servieren kalt stellen.

#### 8 Cupcakes verzieren:

Kurz vor dem Servieren die gruseligen Keks-Männchen in das Topping auf den Halloween-Cupcakes stecken.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kekse können schon 2-3 Tage im Voraus zubereitet und dekoriert werden.

