

Monster-Muffins

Monster Muffins, die kinderleicht verzierten Gruselmuffins aus einem leckeren Schokoteig für die Halloween-Party

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Kakao
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g weiche Butter oder Margarine
80 ml Milch
3 Eier (Größe M)

Topping:

250 g Speisequark (Magerstufe)
50 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
200 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
grün, rot und blau
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe
schwarz, lila, rosa, orange
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen
Mini-Marshmallows
verschiedene Süßigkeiten und Kekse
Fruchtgummi, Lakritz, Schokolinsen,
Smarties®, Mikado® Gebäckstangen
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz
schwarz

Wie backe ich einfache Monster-Muffins für Halloween?:

① Vorbereiten:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Muffinform mit den Papierbackförmchen auslegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

② All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Mandarinen kurz unterheben. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Vertiefungen der Muffinform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Muffins nach dem Backen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Topping zubereiten:

Quark mit Puderzucker, Vanillin-Zucker und 1 Pck. Sahnesteif verrühren. Sahne mit 1 Pck. Sahnesteif steif schlagen und unter den Quark heben. Die Creme in gleichmäßigen Portionen auf 4 Schälchen verteilen.

4 Verzieren:

Die Cremes grün (grüne und etwas blaue Speisefarbe), orange (orange und einen Tropfen rote Speisefarbe), blau (blaue und etwas rote Speisefarbe) und dunkelgrau (schwarz und etwas lila Speisefarbe) einfärben. Die Portionen jeweils in einen Spritzbeutel mit beliebiger Stern-, Loch- oder Grastülle füllen und dekorativ auf die Monster-Muffins spritzen.

- 5 Vor dem Servieren Zuckeraugen auf die Creme legen. Marshmallows und Lakritz für Zähne zu kleinen Dreiecken schneiden. Fruchtgummi zu Zungen schneiden. Für große Augen mit Zuckerschrift eine Pupille auf Schokolinsen malen. Monster-Muffins mit den Süßigkeiten gruselig verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung können die Muffins eingefroren werden.
- Statt Milch kann auch 80 ml aufgefangene Flüssigkeit der Mandarinendose verwendet werden.

