

Muffin-Vampire und -Totenköpfe

Gruselige Muffins mit Bananen und Nüssen für Halloween mit Totenköpfen und Vampir-Gesichtern aus Fondant dekoriert.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Rührteig:

2 - 3 reife Bananen (ca. 300 g
vorbereitet gewogen)
125 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
175 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

Zum Verzieren:

etwa 200 g Dr. Oetker Dekor-
Fondant Weiß
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen
Dr. Oetker Zuckerschrift

Wie backe ich Muffin-Vampire und- Totenköpfe?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Bananen in Scheiben schneiden und mit einer Gabel grob zerdrücken. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Nüssen mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Bananen kurz unterrühren. Teig in die Muffinförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Muffins in der Form 5 Min. stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Für 6 **Vampire** die Hälfte Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø 7 cm) 6 Taler ausstechen, auf die Muffins legen und leicht andrücken. Für die Vampirzähne kleine Dreiecke ausschneiden. Die Gesichter mit schwarzer Zuckerschrift nach Belieben dekorieren. Zuckeraugen mit Zuckerschrift aufkleben. Zähne auflegen und leicht festdrücken. Mit roter Zuckerschrift das Blut dekorieren.

- 4 Für 6 **Totenköpfe** übrigen Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Ebenfalls 6 Taler (Ø 7 cm) ausstechen. Mit dem gleichen Ausstecher seitlich kleine Elipsen ausstechen (Abb. 1). Mit einer Lochtülle oder mit einem Messer die Augen ausstechen oder ausschneiden (Abb. 1). Fondant auf die Muffins legen und leicht andrücken. Totenköpfe mit Zuckerschrift nach Belieben verzieren. Zuckeraugen mit Zuckerschrift festkleben.



Tipps aus der Versuchsküche

- Falls Sie keinen runden Ausstecher haben, können Sie auch ein Trinkglas oder eine Tasse (Ø 7 cm) verwenden.