

Spinnen-Muffins

Spinnen-Muffins für Halloween backen - fluffige Zitronen-Muffins werden mit Marzipan als Spinnen für die nächste Halloween-Party verziert.

etwa 12 Stück



aufwändig



bis 80 Minuten



Wie bereite ich leckere Spinnen-Muffins für Halloween zu?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Rührteig:

200 g weiche Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 TL Dr. Oetker NATÜRLich

Zitronenextrakt in Öl

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

300 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

2 EL Milch

Zum Verzieren:

400 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

150 g Puderzucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Dr. Oetker Lebensmittelfarbe

Dr. Oetker Kakao

etwa 150 g Mikado®

Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen

Dr. Oetker Witzige Zuckermotive



② **Rührteig zubereiten:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenextrakt und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ **Muffins verzieren:**

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten und nach Belieben mit Lebensmittelfarbe oder Kakao einfärben. Marzipan durch ein Sieb oder Knoblauchpresse drücken und auf den Muffins dekorieren. Für die Spinnenbeine übriges Marzipan zu kleinen Kugeln formen, Mikado® halbieren und mit Marzipankugeln wieder im Winkel verbinden. Gebäckstangen in die Muffins stecken. Spinnen-Muffins mit Zuckeraugen und Zuckermotiven verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Mit einer Mikado®-Gebäckstange Löcher in den Muffin vorstechen, dann lassen sich die Spinnenbeine leichter in den Muffin stecken.
- Statt Marzipan kann auch Fondant als Dekoration verwendet werden.

