

# Gespenster-Muffins

Zeit gesamt  
4h 40min



Zubereitungszeit  
30min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Butter	125 g
Zucker	480 g
Eier	5 St.
Buttermilch	200 ml
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	8 g
Kakaopulver	3 EL
Salz	
Vanille Zucker	1 Päckchen
Fruchtgummi, Fledermäuse	100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart),

Spritzbeutel, Muffinform

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Weiche Butter in Stücken, 150 g Zucker und 2 Eier in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Stufe 4 verrühren. Kalte Buttermilch dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 1 Min./Stufe 3 verrühren. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 1 Min./Stufe 3 zu einem glatten Teig verrühren. Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 4 erneut verrühren.
2. Ein 12er-Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Teig gleichmäßig auf die Mulden verteilen und ca. 25 Min. backen. Mit einem Holzspießchen eine Stäbchenprobe durchführen und Backzeit gegebenenfalls um einige Minuten verlängern. Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Backofen auf 100 °C Umluft einstellen.
4. 330 g Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 8 pulverisieren. Vorgang bei Bedarf wiederholen.
5. 3 Eier trennen, Eigelbe anderweitig verwenden. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Eiweiß zum Puderzucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Min./Stufe 2/37 °C aufschlagen.
6. Vanillinzucker hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 2/37 °C weiter aufschlagen.

7. Mischung in einen Spritzbeutel geben und 12 große Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.
8. Im vorgeheizten Backofen ca. 1,5 Std. backen. Baisers anschließend im ausgeschalteten und geschlossenen Ofen auskühlen lassen.
9. Lakritz-Fruchtgummis mit einem scharfen Messer nach Belieben zurechtschneiden. Etwas Puderzucker mit ganz wenig Wasser verrühren und damit den Baiser-Gespenstern Augen und Münder aus Lakritz kleben.
10. Muffins oben mit einem Messer begradigen. Zuletzt Gespenster mit etwas Zuckerguss auf den Muffins befestigen.

Viel Freunde beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

<u>Kaloriengehalt</u>	386 kcal
<u>Kohlenhydrate</u>	64 g
Eiweiß	6 g
<u>Ballaststoffe</u>	1 g
Fette	12 g