



Fledermaus-Cupcakes



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 20 Min. Back- und 45 Min. Kühlzeit

pro Portion: 2067 kJ, 494 kcal, 44 g Kohlenhydrate, 5,8 g Eiweiß, 33,6 g Fett, 138 mg Cholesterin, 1,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Ob zur Halloween-Party oder als Mitternachts-Snack, diese Schoko-Cupcakes sind ein absolutes Muss, wenn die gruseligste Zeit des Jahres ansteht. Mische alle Zutaten für den Muffinteig und fülle ihn in kleine Förmchen. Während der Backzeit kannst du die Buttercreme aus Vanillepudding, Zucker und Butter aufschlagen und mit schwarzer Lebensmittelfarbe den gewünschten Gruseleffekt erzielen. Spritze die gekühlte Buttercreme mit einem Spritzbeutel auf die fertigen Muffins. Die Fledermaus-Deko ist super einfach gemacht, denn du kannst sie aus fertigen Cookies & Cream zaubern. Mit Zuckeraugen und kleinen spitzen Zähnen aus weißem Fondant sehen die süßen Fledermaus Cupcakes einfach zum Anbeißen aus.

Step 1:

Weiche Butter mit Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Eier, Mehl, Backkakao, Backpulver, Salz und Milch nach und nach unterrühren.

Step 2:

Jetzt füllst du den Teig in 12 Muffinförmchen und backst diese bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 20 Minuten. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Step 3:

In der Zwischenzeit bereitest du die Buttercreme vor. Dafür ein paar EL Milch mit 40 g Zucker und dem Puddingpulver zu einer glatten Masse verrühren und die restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Jetzt nimmst du die Milch vom Herd und rührst die Puddingmischung mit dem Schneebeesen ein. Koche die Puddingmasse noch einmal gut auf, bis sie dickflüssig wird. Nun den Pudding im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.

Step 4:

Die weiche Butter mit den restlichen 10 g Zucker schaumig rühren und dann den Pudding unterrühren, bis eine fluffige Buttercreme entsteht. Während du die Fledermäuse vorbereitest, die Buttercreme nochmal in den Kühlschrank stellen.

Step 5:

Jetzt bereitest du die Fledermaus Cookies zu: Dafür die Cookies and Cream teilen. Eine Kekshälfte mittig durchschneiden und die halbe Kekshälfte als Flügel in die weiße Creme drücken. Mit Zuckeraugen und Spitzzähnen aus Fondant verzieren.

Step 6:

Jetzt füllst du nur noch die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit einer runden Lochtülle und spritzt es vorsichtig auf die Cupcakes. Zuletzt die Fledermaus Cookies auf die Buttercreme setzen.

Zutaten

Für die Muffins:

150 g	weiche Butter
150 g	Zucker
1 TL	Vanilleextrakt
3	Eier
120 g	Mehl
4 EL	Backkakao
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
80 ml	Milch

Für die Buttercreme:

1 Pck.	Puddingpulver, Vanillegeschmack
350 ml	Milch
50 g	Zucker
250 g	weiche Butter
	Lebensmittelfarbe, schwarz

Für die Fledermaus-Deko:

12	Cookies and Cream
	Zuckeraugen
	Weißer Fondant

Sonstiges:

Handrührgerät
Muffinblech
Muffinbackform
Spritzbeutel mit runder Lochtülle