



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 20 Min Backzeit

pro Portion: 2025 kJ, 484 kcal, 63,9 g Kohlenhydrate, 9,4 g Eiweiß, 23,1 g Fett, 97 mg Cholesterin, 4,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

Zubereitung

Mach dich bereit für die neue Black Box Halloween Challenge und zaubere aus vielen, leckeren Zutaten gruselige Schoko-Muffins. Der schnell zubereitete Teig wird mit Kakao und Haselnüssen verfeinert und in Förmchen gefüllt. Für den special Kick bekommen ein paar der Muffins eine Extra-Zutat: kleine rote Bete Würfel. Während der Backzeit geht's an die Creme aus Schmand, Puderzucker, roter und grüner Lebensmittelfarbe. Danach werden die fertigen Muffins mit der Creme gefüllt und dekoriert. Dafür verwendest du Lakritz-Schnecken, Knochen und Totenschädel aus Fondant und Butterkeks-Grabsteine. Bei diesem schaurig-süßen Genuss wird garantiert keiner deiner Gäste in Frieden ruhen, sondern mit einem unheimlich leckeren Halloween-Snack zum Leben erweckt.

Step 1:

Zunächst heizt du den Ofen auf 160 °C Umluft vor. Für den Teig schlägst du die Eier zusammen mit dem Zucker schaumig auf und rührst anschließend die Buttermilch unter.

Step 2:

Als nächstes Mehl, Natron und Backpulver vermischen und die Butter schmelzen. Zusammen mit den Haselnüssen, dem Vanillinzucker und dem Kakaopulver verrühren.

Step 3:

Jetzt die Ei-Mischung dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Schneide die rote Bete in kleine Würfel und fülle den Teig in die Muffinförmchen. Gib in die Hälfte der Muffins einen Würfel rote Bete dazu. Die Muffins für 20 Minuten backen.

Step 4:

Für die Füllung mischt du den Schmand mit dem Puderzucker und der Vanillepaste. Die Masse teilst du in zwei Teile und färbst sie mit den Lebensmittelfarben in grün und rot.

Step 5:

Sobald die Muffins fertig sind, hohlst du diese etwas aus, steckst jeweils ein Stück Schokolade hinein und befüllst die Hälfte der Muffins mit der grünen und die andere Hälfte mit der roten Füllung.

Step 6:

Für die Deko aus Fondant Knochen oder Totenköpfe formen und auf eine Lakritz Schnecke setzen. Butterkekse zu Grabsteinen verzieren und die Deko auf den Muffins verteilen. Für den extra Crunch kannst du noch Lollis kleinschlagen und darüber verteilen.

Zutaten

Für den Teig:

3	Eier
150 g	Zucker
200 ml	Buttermilch
200 g	Mehl
1 TL	Natron
1 TL	Backpulver
100 g	Butter
100 g	Haselnusskerne, gemahlen
1 Pck.	Vanillinzucker
100 g	Backkakao
50 g	rote Bete, vorgegart

Für die Füllung:

200 g	Schmand
100 g	Puderzucker
1 TL	Vanillepaste
	Lebensmittelfarbe, grün
	Lebensmittelfarbe, rot
50 g	Zartbitter Schokolade

Für die Deko:

100 g	Fondant, weiß
50 g	Zartbitter Schokolade
6	Butterkekse
6	Lakritz Schnecken
2	Lollis

Sonstiges:

	Muffin Backform
	Muffinförmchen