

Halloween-Maden-Muffins

Ein schaurig-schönes Rezept für Kinder und andere Naschkatzen. Die Halloween-Maden-Muffins: erst gruseln, dann genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

160 g	Mehl
80 g	Kristallzucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
150 ml	Kürbis-Schokolade-Likör
50 g	Maroni
60 g	Schokolade (geraspelt)
180 g	Butter
1.5 TL	Backpulver
1 TL	Natron
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Die **Halloween-Maden-Muffins** sind nicht nur zu Halloween, sondern auch auf Geburtstagsfeiern sehr beliebt. Zuerst Papierförmchen in ein Muffinblech legen und den

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

2. Nun Natron, Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Dann die Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren, die gehackten Maroni, Butter, Likör und Schokolade dazugeben. Essen Kinder die Muffins, den Likör weglassen.
3. Nun die beiden Mischungen vermengen. Danach den Teig in die Muffins Form geben und auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten goldbraun backen lassen. Nach dem Auskühlen die Muffins aus den Formen nehmen.
4. Jetzt je nach Geschmack die Muffins mit gehackten Maroni, Kastanienreis dekorieren. Dreht man den Kastanienreis zu kleinen Fäden, so sehen diese aus wie Maden.

Tipp

Die leckeren Halloween-Maden-Muffins schmecken mit Schlagobers noch leckerer.