

# Halloween-Skelett-Muffins

Das Rezept von den Halloween-Skelett-Muffins ist ideal um ein Halloween-Buffer aufzupeppen. Aber auch Kinder haben mit diesem Gebäck ihren schaurigen Spaß.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

6 Stk.	Papier-Muffinförmchen
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## Für die Muffins

100 g	Zartbitterkuvertüre
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
15 g	Kakao (echten)
125 g	Mehl
1 TL	Backpulver
85 ml	Milch
60 ml	Öl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
60 g	<a href="#">Zucker</a>
0.5 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>

## Für die Dekoration

100 g	Kuvertüre (weiße)
24 Stk.	Salzbrezel
6 Stk.	Mikado (Schoko-Sticks)
6 Stk.	Marshmallows
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (schwarz)

## Zubereitung

1. Für die **Halloween-Skelett-Muffins** die weiße Kuvertüre über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen, die Brezel eintauchen, gut abtropfen lassen und am besten auf einem Blech (ausgelegt mit Backpapier) trocknen lassen. Dann den Ofen auf ca. 190°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Danach die Zartbitterkuvertüre mit einem Messer kleinhacken.
3. Nun den Kakao, das Mehl und das Backpulver gut vermengen und gesiebt, zusammen mit dem Salz in eine Schüssel geben.
4. Danach das Ei mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig aufschlagen.
5. Jetzt das Mehlgemisch abwechselnd mit dem Öl und der Milch hinzufügen und verrühren.
6. Dann noch die gehackte Kuvertüre unterheben, die Masse in die Papierförmchen geben und ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Anschließend komplett auskühlen lassen.
7. In der Zeit schon mal mit der schwarzen Lebensmittelfarbe die Gesichter auf die Marshmallows malen und antrocknen lassen.
8. Vor dem Servieren, 4 Brezel (als Rippen) auf einen Mikado-Stick (evtl. etwas kürzen) schieben, diesen in den Muffin stecken und einen Marshmallow (als Kopf) aufstecken.

## Tipp

Die Halloween-Skelett-Muffins sind noch schneller zubereitet, wenn man fertige Schokoladen-Muffins kauft.