Halloweenmuffins mit Glibberfüllung

Die Halloweenmuffins mit Glibberfüllung sehen am Anfang harmlos aus und schockieren dann beim ersten Biss. Ein Rezept, das bei Gästen für Überraschungen sorgt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

6 Stk.	Papier-Muffinförmchen
100 g	Marzipan (für die Dekoration)
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (orange)
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (grün)
2 EL	Kokosflocken (für die Dekoration)
75 g	Zartbitterkuvertüre (für die Dekoration)
1 Stk.	Muffinform

Für die Muffins

1 Stk.	Ei
75 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Mehl
0.5 TL	Natron
60 ml	Öl (pflanzliches)
75 ml	Mineralwasser

Für den Glibber

10 g	Vanillepuddingpulver
10 g	Kristallzucker
1.5 EL	Milch

125 ml	Milch
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (grün)

Zubereitung

1. Für die **Halloweenmuffins** mit Glibberfüllung eine Muffinform mit den Papier-Muffinförmchen auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Kokosflocken mit etwas grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Dazu am besten die Kokosflocken mit der Farbe zwischen den Fingern zerreiben. Danach die Flocken zur Seite stellen.

3. Jetzt das Ei mit dem Kristallzucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Das Mehl mit dem Natron vermengen und durch ein Sieb hinzufügen. Dann das Öl langsam einfließen lassen und zum Schluss das Mineralwasser einrühren. Den Teig auf die Förmchen verteilen und ca. 20-25 Minuten fertig backen. Danach etwas auskühlen lassen.

4. Als nächstes in die Mitte der Muffins ein Loch aushöhlen, was allerdings nicht bis ganz runter zum Boden gehen sollte. Das geht am besten mit einem Messer und einem schmalen Löffel.

5. Nun das Vanillepuddingpulver mit dem Kristallzucker und den 1,5 EL Milch zu einer glatten Soße verrühren. Die andere Milch in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Milch vom Herd nehmen und die Vanillesoße mit einem Schneebesen einrühren. Jetzt etwas grüne Lebensmittelfarbe hinzufügen und gut verrühren. Pudding nochmal auf den Herd stellen und ca. 1 Minute kochen lassen.

6. Den grünen Pudding noch heiß in die Muffins gießen und zum fest werden zur Seite stellen.

7. Danach ein wenig von dem Marzipan (für die Stiele der Kürbisse) abtrennen und grün einfärben. Das restliche Marzipan (für die Kürbisse) wird Orange eingefärbt.

8. Jetzt aus der orangenen Masse 6 ca.15g schwere Kugeln formen und kleine, schmale, längliche Rillen eindrücken. Dann aus der grünen Masse kleine Stiele formen und auf die Kürbisse setzen.

9. Zum Schluss noch die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann die Muffins damit bestreichen, einen Kürbis in die Mitte setzen und mit den Kokosflocken drumherum bestreuen. Muffins trocknen lassen und servieren.

Tipp

Bei den Halloweenmuffins mit Glibberfüllung ist es von Vorteil, das man beim Einfärben mit der Lebensmittelfarbe Handschuhe trägt.