Spooky Cupcakes

Das Rezept von den Spooky Cupcakes schmeckt schaurig gut und darf auf keiner Gruselparty fehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

12 Stk.	Holzspieße
12 Stk.	Papier-Muffinförmchen
12 Stk.	Gummis (oder Bänder)
3 Stk.	Servietten (weiß)
1 Stk.	Muffinform

Für die Gespensterköpfe

12 Stk.	Marshmallows
100 g	Kuvertüre (weiß)
10 g	Kokosfett
5 g	Kuvertüre (Vollmilch)

Für die Muffins

160 g	Mehl (gesiebt)
0.75 TL	Backpulver
70 g	Kakao (echten)
175 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
0.25 TL	Salz
100 ml	Öl (pflanzliches)
200 ml	Buttermilch

1 Stk.	Ei
50 g	Schokoraspeln
12 Stk.	Marshmallows

Für die Schokocreme

150 g	Butter (weiche)
160 g	Staubzucker
1.5 EL	Milch
175 g	Kuvertüre (Vollmilch)

Zubereitung

1. Für die **Spooky-Cupcakes** die weiße Kuvertüre zusammen mit dem Kokosfett über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Marshmallows auf die Holzspieße pieksen und diese dann mit der flüssigen Kuvertüre überziehen. Die Marshmallows gut abtropfen lassen und zum Trocknen in einen leeren Eierkarton, ein Glas oder einen Styroporwürfel stecken und trocknen lassen (am besten im Kühlschrank).

2. Für die Muffins, eine Muffinform mit Papier-Muffinförmchen auslegen und den Backofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Jetzt das Mehl, das Backpulver, den Kakao, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz in eine Schüssel geben. Unter Rühren das Öl und die Buttermilch hinzufügen. Dann das Ei gut unterrühren, bis die Masse geschmeidig ist, und letztendlich die Schokoraspeln unterheben. Die Masse in die Förmchen verteilen und ca. 20-25 Minuten backen (den Ofen danach nicht ausschalten).

4. Die Muffins aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen (ca. 5 Minuten). Danach mittig in die Muffins ein Loch ausstechen (Marshmallow-größe) und den Muffin vorsichtig (nicht ganz bis nach unten) aushöhlen. Dann jeweils ein Marshmallow in das Loch stecken und die Muffins weiter 2-3 Minuten in den Ofen geben. Die Muffins danach komplett auskühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit die Papierservietten vierteln und die einzelnen Lagen von einander abziehen. Die Serviettenschichten etwas über Eck aufeinander legen, dann einen Muffin in

die Mitte setzen und das Papierkleid mit einem Gummi (oder ähnlichem) um den Muffin befestigen.

6. Als nächstes die Schokocreme anrühren. Dazu die Butter mit den Staubzucker glattrühren und die Milch hinzugeben. Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Diese dann unter Rühren zur Butter hinzugeben. Die Schokocreme in einen Spritzbeutel geben und großzügig auf den Muffins verteilen.

7. Jetzt noch die 5g Kuvertüre schmelzen, um Gesichter auf die mit weißer Kuvertüre überzogenen Marshmallows zu malen. Dazu die Marshmallows vom Holzspieß ziehen und die geschmolzene Kuvertüre abkühlen lassen. Die Gesichter mit einem Zahnstocher oder einem kleinen Pinsel aufmalen, trocknen lassen und zur guter Letzt auf den Cupcake setzen.

Tipp

Die Spooky-Cupcakes schmecken leicht gekühlt am besten.