

Halloween-Cupcakes



Gelingt leicht

Zutaten für 12 Stück:

Schoko-All-In-Masse:

200 g glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Aroma Finesse Orangenschale
1 Prise Salz
130 g Zucker
125 g Naturjogurt
2 Eier

150 g flüssige weiße Kuvertüre

80 g geschälte, geriebene Mandeln

140 g abgetropfter exotischer Fruchtsalat

Zum Bestreichen:

100 g flüssige Dr. Oetker Weiße Schoko-Geschmack-Glasur

Marzipangeister:

24 Schokokugeln

12 weiße Marzipanscheiben (12 cm Ø)

etwas flüssige Dr. Oetker Kakaoglasur

Für die Masse Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Aroma, Salz, Zucker, Jogurt, Eier, Kuvertüre und Mandeln dazugeben und mit dem Handmixer (Schneebeisen) ca. 3 Min. aufschlagen. Den Fruchtsalat kurz unterrühren.

Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: **180 Grad** Gas: Stufe 3

Backzeit: **ca. 20 Min.**

Die erkalteten Muffins mit weißer Glasur bestreichen.

Für die Marzipangeister eine Schokokugel in die Mitte einer Marzipanscheibe legen und den Marzipan etwas zusammendrücken. Die zweite Schokokugel von unten in den Marzipan geben und den Geist auf



den Muffin setzen.

Die übrigen Geister ebenso herstellen. Die Kakaoglasur in ein Spritztütchen füllen und Augen und Mund auf die Geister spritzen.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker GmbH - www.oetker.at