




Fledermaus-Muffins

12 Stück    etwas Übung erforderlich bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

1 Fledermaus-Schablone

Muffins:

1 Backmischung Dr. Oetker
Muffins
125 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
75 ml Milch (oder Wasser)
2 Eier (Größe M)
50 g gehobelte Mandeln
Schokoladentropfchen (in der
Packung enthalten)

Zum Verzieren:

ca. 100 g Dr. Oetker Kuvertüre
Fix Zartbitter
Backkakao
12 Zahnstocher

1 Muffins:

Die Backmischung mit Öl, Milch oder Wasser und Eiern in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Mandeln und Schokostückchen kurz unterrühren.

Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinsform füllen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

2 Verzieren:

Die Kuvertüre über Dampf (Wasserbad) bei schwacher Hitze schmelzen und in ein Spritztütchen geben. Auf eine Fledermaus-Schablone einen Bogen Backpapier legen. Zuerst die Konturen der Fledermaus nachspritzen, dann mit Glasur auffüllen. Insgesamt 12 Fledermäuse zubereiten. Vor dem Festwerden etwas Kakao darübersieben. In die übrige flüssige Kuvertüre Zahnstocher tauchen, auf die Fledermäuse legen und anziehen lassen.



- 3 Die erstarrten Fledermäuse mit einem Tafelmesser vorsichtig vom Backpapier lösen. Die Muffins mit Kakao bestreuen und die Fledermäuse hineinstecken.

