

Halloween-Cupcakes

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Schoko-all-in-Masse:

200 g glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
130 g Zucker
125 g Joghurt
2 Eier (Größe M)
150 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)
80 g geschälte, geriebene Mandeln
140 g abgetropfter exotischer Fruchtcocktail

Zum Bestreichen:

100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack (1/2 Becher)

Marzipangeister:

24 Schokokugeln
12 weiße Marzipanscheiben (12 cm Ø)
1 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

1 Schoko-all-in-Masse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Orangenschale, Salz, Zucker, Joghurt, Eier, Kuvertüre und Mandeln dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 3 Min. aufschlagen. Die Früchte kurz unterrühren.

Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

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

Ober-/Unterhitze 120 °C

Heißluft 100 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

2 Zum Bestreichen:

Die erkalteten Muffins mit weißer Glasur bestreichen.



③ Marzipangeister:

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.

