

Halloween-Glubschaugen

24 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

All-in-Masse:

100 g glattes Mehl
1 ½ gestr. KL Dr. Oetker
Backpulver
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
50 g geriebene Mandeln
1 Ei (Größe M)
etwa 2 EL Milch

Zum Unterrühren:

450 g abgetropfte Kompott-
Litschis

Zum Belegen:

24 Belegkirschen
zur Seite gegebene Litschi

Zum Verzieren:

Mandelblättchen
Kürbiskerne

1 All-in-Masse:

Für die Masse die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. 24 Litschis zur Seite geben. Die übrigen Litschis unterrühren.

2 Zum Belegen:

Die Masse mithilfe von 2 Kaffeelöffeln in eine mit Papierförmchen ausgelegte Mini-Muffinform geben. Je 1 Belegkirsche in die Litschi geben und als „Augapfel“ zu 2/3 in die Masse drücken.

3 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: etwa 23 Minuten

4 Zum Verzieren:

Zum Verzieren die Mandelblättchen und Kürbiskerne als „Wimpern“ in die Muffins stecken.