

süß
vegetarisch

SPINNEN-MUFFINS

Zutaten für 12 Muffins:

Für den Teig:



2 Stück
Eier



100 g
Zucker



180 g
Mehl



200 g
Schmand



3 EL
Kakao



2 TL
Back-
pulver



100 g
Zartbitter
Raspel



80 ml
neutrales
Speiseöl

Für die Dekoration:



200 g
Zartbitter
Kuvertüre



100 g
Schoko-
streusel



200 g
Lakritz
Stangen



50 g
Zucker-
Augen

Zubereitung:

Schritt 1: Eier, Zucker, Schmand und Öl in einer Schüssel verrühren.

Schritt 2: Mehl mit Kakao- und Backpulver mischen, in die Schüssel geben und vermengen. Anschließend die Schokoraschel unter den Teig heben.

Schritt 3: Papierförmchen in die Muffinform geben und dann mit dem Teig füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad (Umluft) etwa 20 Minuten backen. Muffins vollständig auskühlen lassen.

Schritt 4: Kuvertüre anrühren, in einen Spritzbeutel füllen und unten eine kleine Spitze abschneiden. Muffins mit der Kuvertüre bestreichen und bestrichene Muffins in eine Schüssel mit Streuseln tunken.

Schritt 5: Lakritzstangen in ca. 4cm lange Streifen schneiden. Augen und Lakritzstangen mithilfe der Kuvertüre befestigen. Die Muffins so lange unberührt lassen, bis die Schokolade fest ist.