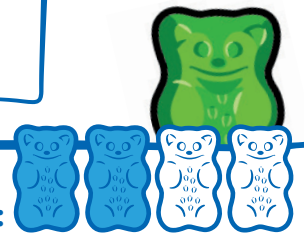


HARIBO

Marmor Monster Muffins

Schwierigkeitsgrad:



Backen mit HARIBO: Die Marmor Monster Muffins sind die Stars auf jeder Halloween-Party oder zum Gruseln zwischendurch.

Zutaten:

Für den Teig

100 g weiche Butter
120 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 TL Vanillepaste
125 g Mehl
1,5 TL Backpulver
125 ml Milch
20 g Kakao
1 EL Milch

Für das Frosting

70 g weiche Butter
60 g Puderzucker
200 g Mascarpone
200 g Frischkäse
Lebensmittelfarbe in Orange,
Grün, Blau

Für die Deko

HARIBO Konfekt
Weiße Zuckerschrift

Außerdem

3 Spritzbeutel
Verschiedene Sterntüllen
Muffinblech
Papierförmchen

So geht's:

1. Vorheizen

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

2. Teig zubereiten

Butter mit Zucker und Salz hell aufschlagen. Dann das Ei für mindestens 30 Sekunden unterschlagen und anschließend die Vanillepaste einarbeiten. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit der Milch unter die Butter-Ei-Masse rühren.

3. Teig aufteilen

Eine Hälfte des Teigs mit Kakao und 1 EL Milch mischen. Teig im Wechsel auf die Förmchen verteilen. Mit einer Gabel leicht marmorieren: In den Teig stechen und spiralförmig durchziehen.

4. Backen

Dann in den Backofen – für etwa 20 Minuten. Nach erfolgreicher Stäbchenprobe herausholen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

5. Frosting

Für das Frosting die Butter hell aufschlagen. Puderzucker sieben und löffelweise unterschlagen. Mascarpone unterrühren, Frischkäse kurz unterziehen. In 3 Teile aufteilen, einfärben, jeweils in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und auf die Cupcakes spritzen.

6. Verzieren und verzehren

Konfekt halbieren und als Augen auf die Cupcakes setzen. Mit weißer Zuckerschrift verzieren. Bis zum Verzehr kühlen. Und dann: Süßes statt Saures!

Teile dein Meisterwerk mit
#haribomachtfroh

