

Halloween-Muffins

Zutaten

Für 1 Muffinsblech mit
12 Vertiefungen

Butter für das Blech

Muffins:

3 Eigelb
125 g Zucker
1 Prise Salz
1 EL heisses Wasser
125 g Crème fraîche
150 g Kürbisfleisch, z. B. Potimarron,
gerieben
150 g Haselnüsse, gemahlen
100 g Mehl
1¼ TL Backpulver
3 Eiweiss, steif geschlagen
1 Päckchen Vanillezucker
½ TL Zimtpulver
1½ EL Kakaopulver
50 g dunkle Schokoladewürfelchen

Garnitur:

125 g Puderzucker
ca. 2 EL Wasser



Zubereitung

1. Für den Teig Eigelb, Zucker, Salz und Wasser verrühren, bis die Masse hell ist. Crème fraîche und Kürbis darunter rühren. Nüsse, Mehl und Backpulver mischen, Eischnee sorgfältig darunter ziehen. Masse halbieren. Vanillezucker und Zimt unter die eine Hälfte mischen. Kakao-pulver zur anderen Hälfte sieben, darunter heben.
2. Dunkle Masse in das ausgebutterte Blech verteilen. Mit Schokolade-würfelchen bestreuen. Helle Masse darauf verteilen.
3. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheiz-ten Ofens 20–25 Minuten backen. Für die Garnitur Puderzucker und Wasser verrühren. Ausgekühlte Muffins mit der Glasur begiessen, so dass die Ober-fläche ganz, der Rand aber nur teilweise davon bedeckt ist, trocknen lassen.

Tipp: 3 EL der Glasur mit wenig Randen-saft oder roter Lebensmittelfarbe färben. Die rote Glasur in eine Ecke eines Plastikbeutels füllen. Beutel oben verschliessen. Eine kleine Ecke des Beutels wegschneiden. Gesichter auf die weisse Glasur spritzen.

