



HALLOWEEN-CUPCAKES

// GHOST-CUPCAKES

Zutaten:

12 Cupcakes

Schoko Muffins:

- 200g Mehl
- 1/2 Pckg. Backpulver
- 130g weiche Butter
- 150g Zucker
- 120g Raspelschokolade
- 2 Eier
- 4 EL Backkakao
- 150ml Milch

Himbeerfüllung:

- 300g TK Himbeeren
- 2 EL Stärke

Geister-Topping:

- 130g Eiweiß
- 160g Zucker
- 2 Pckg. Vanillezucker
- Etwas Zitronensaft

Deko:

- Zuckeraugen oder Schokodrops

So geht's:

- 1** Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2** Dafür die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Milch und die Eier dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und gemeinsam mit dem Backkakao unterrühren. Zuletzt die Raspelschokolade unterheben, auf 12 Muffinförmchen verteilen und 25min backen, anschließend abkühlen lassen.
- 3** Die TK-Himbeeren auftauen und pürieren. In einem kleinen Topf erwärmen und 2 EL Stärke einrühren, kurz aufkochen lassen, dabei rühren.
- 4** Mit einem Messer in die Mitte der Muffins ein Loch schneiden, etwas Teig rausholen und einen TL der Himbeeren einfüllen, den "Deckel" wieder drauf drücken.
- 5** Das Eiweiß mit Zucker, Vanillezucker und etwas Zitronensaft in eine Schüssel geben, die später in eure Küchenmaschine passt (geht auch mit dem Handrührgerät). Die Schüssel auf ein Wasserbad stellen und das Wasser zum kochen bringen. Dabei immer wieder umrühren, bis sich der gesamte Zucker aufgelöst hat (ca. auf 60 Grad erhitzen). Anschließend die Eimasse in der Rührmaschine kalt rühren. So lange rühren lassen, bis die Baiser-Masse fest und glänzend wird und abgekühlt ist (ca. 15-20min).
- 6** Die Baiser-Masse dann in einen Spritzbeutel füllen, die Spitze gerade abschneiden und kreisförmig auf die Cupcakes aufspritzen. Dann mit Zuckeraugen oder Schoko-Drops dekorieren.

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 25 min Backzeit

