

Kürbis - Muffeins 2

Zutaten für: 12 Portionen

| | | |
|-----|-----------|----------------------|
| 250 | Gramm | Kürbisfruchtfleisch |
| 200 | Gramm | Meh |
| | | L2 TL Backpulver |
| 2 | Essl. | Haferflocken |
| 50 | Gramm | Gemahlene Haselnüsse |
| 1 | Messersp. | Zimt |
| 1 | | Ei |
| 100 | Gramm | Rohrzucker |
| 80 | ml | Speiseöl |
| 120 | ml | Buttermilch |
| 75 | Gramm | Lindt Choco-Röllchen |

DEKOR

| | | |
|-----|-------|------------------------------------|
| 50 | Gramm | Marzipan-Rohmasse |
| 50 | Gramm | Puderzuckeretwas Lebensmittelfarbe |
| 200 | | GLindt Glasur |

Anleitung:

Elektro-Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kürbis raspeln und mit Mehl, Backpulver, Haferflocken, Nüssen und Zimt mischen. Ei mit Zucker schaumig schlagen und mit Öl und Buttermilch glatt rühren. Mehlmischung sowie Choco-Röllchen unterrühren, den Teig in zwölf Muffinförmchen füllen, ca. 20 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 200 Grad/Stufe 4, Umluft 180 Grad) und etwas abkühlen lassen. Marzipan mit Puderzucker und Lebensmittelfarbe verkneten und kleine Spinnen daraus formen. Glasur nach Packungsanweisung erwärmen, die Muffins damit verzieren und die vorbereiteten Spinnen aufsetzen.