

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.