

Süße - Geister - Muffin

Zutaten für: 12 Stück

	Etwas	Fett
200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Fein gemahlene Mandeln
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Haushalts-Natron (Backtriebmittel)
3	Essl.	Kakaopulver
1		Ei (Größe M)
130	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
80	ml	Öl
250	Gramm	Buttermilch
200	Gramm	Marzipan-Rohmasse
75	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Zartbitter-Kuvertüre

Anleitung:

1. Am Morgen der Party: Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Muffinblech gut fetten oder 24 Papierförmchen bereit stellen, je zwei Förmchen ineinander stecken.
2. Mehl mit Mandeln, Backpulver, Natron und Kakao vermischen. In einer zweiten Schüssel das Ei leicht verquirlen, Zucker, Vanillezucker, Öl und Buttermilch unterrühren. Die Mehl-Mischung unterziehen.
3. Teig in das Muffin-Blech oder die Förmchen geben. Im heißen Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten backen. Muffins 10 Minuten ruhen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.
4. Marzipan mit Puderzucker verkneten. Zwischen Klarsichtfolie 1/2 cm dick ausrollen. Zu ca. 12 cm großen Quadraten zupfen, dekorativ über die Muffins legen. Kuvertüre schmelzen, Augen und Mund auf das Marzipan malen.

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 20-25 Minuten

Pro Stück: 375 kcal/1580 kJ