

Halloween-Schoko-Muffins



Stufe 1



Zubereitungszeit: 35 Min.



Zutaten:

1-2 Stck. Apfel
 1 TL Backpulver
 4 Stck. Eier
 20 g Kakao
 250 g Mehl
 230 g Öl
 1 Prise Salz
 100 g Schokolade,
 geschmolzen
 150 g Walnüsse
 nach Belieben Zitronenschale,
 abgerieben
 180 g Zucker, braun
 nach Bedarf Frischkäse
 nach Bedarf Puderzucker



KitchenAid Handrührer
pistazie



Städter Back-Set Muffin /
Cupcake 35 x 27 cm
Silber



Städter Tülle Nelkentülle
12 mm #150 klein



Städter Papierform Weiß
Ø 5/7 cm / H 3 cm Weiß
Maxi 200 Stück



koziol Rührschüssel-Set
MIXXX



Zassenhaus
Digitalwaage ECO
ENERGY in schwarz



Gemüsemesser
Mittelspitz von
Windmühlmesser

1

Zur Vorbereitung alle Zutaten abwiegen und bereitstellen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.

2

Öl, Zucker, Zitronenabrieb, Salz und Eier verrühren. Die aufgelöste Schokolade dazugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und alles miteinander kurz verrühren.

3

Die Äpfel schälen, entkernen und fein würfeln. Die Walnüsse fein hacken und unter den Teig rühren.

4

Den Teig gleichmäßig auf das gefettete Muffinblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft) ca. 25 Min. backen. Nach dem Backen die Muffins vollständig auskühlen lassen. Zum einfachen Verziehen die obere Hälfte der Muffins mit einem Messer abtrennen, sodass eine glatte bzw. gerade Oberfläche entsteht.

5

Nach Belieben die Muffins mit Icing (z.B. von Städter) wie kleine Mumien oder Geister dekorieren.

Wer kein Icing verwenden möchte, kann nach eigene Bedarf Frischkäse und Puderzucker zusammenmischen - auch ein Spritzer Zitrone passt gut dazu! Zum Verzieren empfehlen wir einen Spritzbeutel mit verschiedenen Tüllen.