



## Halloween-Muffins

---

Rezept für 12 Muffins mit oranger Glasur und Halloween-Deko.

### Zutaten:

---

Für den Teig:

125g Margarine

125g Zucker

2 Eier

125g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

Für die Glasur und Deko:

200g fertiger orangefarbener Zuckerfondant

Puderzucker zum Bestäuben

50g fertiger brauner Zuckerfondant

braune Zuckerschrift (aus der Tube)

weiße Zuckerschrift (aus der Tube)

### Zubereitung

---

Margarine, Zucker, Eier Mehl und Backpulver mit dem Mixer zu einem glatten Teig verrühren. Muffinblech mit 12 Papierförmchen auslegen und den Teig auf die Förmchen verteilen.

Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 15 bis 20 Minuten backen. Die Muffins sollen goldbraun sein und sich beim Herausnehmen fest anfühlen. Fertig gebackene Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben und darauf den orangen Fondant erst kneten und dann dünn ausrollen. Darauf achten, daß der Puderzucker den Fondant nicht fleckig werden läßt.

Aus der Fondant-Platte mit einem runden Ausstecher oder einem Trinkglas 12 runde Platten mit etwa 5,5cm Durchmesser ausstechen. Eine Fondantplatte auf jeden Muffin legen und sauber andrücken.

Den braunen Fondant kneten und auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Mit dem Ausstecher kleine Figuren oder Kreise (3cm Durchmesser) ausstechen. Die Figuren mittig auf den Muffin legen und andrücken.

Mit der braunen Zuckerschrift werden an die braunen Kreise Spinnenbeine oder Haare gezeichnet, mit der weißen Zuckerschrift bekommen die Figuren Augen und Gesichter.