



# HALLOWEEN SPINNEN-MUFFINS



## QimiQ VORTEILE

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige und saftige Konsistenz



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

### FÜR DIE MUFFINS

250 g

250 g Weissmehl

0.5 Pkg. Backpulver

125 g Zucker

1 Prise(n) Salz

3 Ei(er)

100 g Butter, flüssig

80 g Schokolade, geschmolzen

### FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

100 g QimiQ Rahm-Basis

100 g Zartbitterschokolade, gehackt

### FÜR DIE DEKORATION

Lakritze

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Ein Muffinblech einfetten oder Papierförmchen einsetzen.
2. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und vermischen.
3. QimiQ Saucenbasis mit Eier und Butter gut verrühren. Trockene Zutaten dazugeben und gut vermischen. Geschmolzene Schokolade untermischen.
4. Den Teig sofort in die Muffinformen einfüllen und ca. 20 Minuten backen. Die Muffins 5 Minuten ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen.
5. Für die Glasur QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Muffins damit bestreichen.
6. Lakritze ausrollen, in ca. 10 cm lange Streifen schneiden und je 3 Streifen auf jeder Seite der Törtchen reinstecken. Augen und Mund aus Marshmallows ausschneiden und auf die noch feuchte Glasur drücken.