



Halloween Muffins

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Butter	300 g
Zucker	150 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Lebensmittelfarbe, rot	2 TL
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	2 TL
Salz	
Lebensmittelfarbe, grün	1 TL
Puderzucker	150 g
Zimt	0.5 TL
Frischkäse, natur	200 g
Raspelschokolade, zartbitter	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart),
Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In den Mixbehälter 150 g weiche Butter in Stücken, Zucker, Vanillinzucker, rote Lebensmittelfarbe und Eier geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Stufe 4 verrühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz zugeben und mit eingesetztem Messbecher 1 Min./Stufe 3 zu einem glatten Teig verrühren. Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 3 erneut verrühren.
2. Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Teig gleichmäßig darin verteilen. Im Backofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Muffins herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Inzwischen in den gesäuberten Mixbehälter Rühraufsatz einsetzen. 150 g weiche Butter und grüne Lebensmittelfarbe in den Mixbehälter geben und 1 Min./Stufe 4 aufschlagen. Puderzucker und Zimt zugeben und weitere 20 Sek./Stufe 4 aufschlagen. Mit dem Spatel nach unten schieben. Frischkäse zugeben und 20 Sek./Stufe 2 verrühren. Creme umfüllen und ca. 30 Min. kalt stellen.
4. Butter-Creme mit einem Spritzbeutel oder Löffel auf den Muffins verteilen. Mit Raspelschokolade bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	405 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	24 g