MEIN GENUSS



Halloween Muffins



It’s a match!

Unser hochwertiger Bourbon Vanillezucker verleiht den Halloween-Muffins ein leckeres Vanille-Aroma.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Mehl mit Backpulver in einer Schüssel verrühren. Weiche Butter in kleine Stückchen schneiden und zugeben.
2. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles auf hoher Stufe schaumig rühren.
3. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinblech mit 12 Muffinförmchen auslegen. Teig auf Förmchen verteilen.
4. Muffins für ca. 20-25 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen und dann vorsichtig herauslösen.
5. Für das Topping den Frischkäse mit dem Puderzucker glatt rühren. Nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben. Frosting für ca. 30 Minuten kühlstellen und Muffins mithilfe eines Spritzbeutels verzieren.

   Nach Belieben mit Halloween-Süßigkeiten, z.B. Zuckeraugen oder Zuckerspinnen gruselig verzieren.

Zutaten

200 g Mehl
150 g Zucker
180 g Butter
3 Eier
50 ml Milch
3 TL Backpulver
8 g Vanillezucker
1 Prise Salz

Frosting:

100 g Puderzucker
250 g Frischkäse
ggfs. Lebensmittelfarbe
Halloween-Deko zum Verzieren

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.