Halloween Muffins

Zutaten für 15 Stück

Für die Kürbismuffins

- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 150 ml Wasser
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 150 g Butter (weich)
- 2 Eier
- 120 g brauner Zucker
- 220 g Weizenmehl
- ½ Päckchen Backpulver

Als Halloween-Muffindeko

- 15 Stück Oreo-Kekse
- 15 Stück Lakritzschnecken
- 30 Stück Zuckeraugen
- Zuckerguss (Mein Rezept)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten

1. Schritt: Kürbismuffins backen

1. Wasche den Kürbis und schneide ihn in Würfel. Koche die Kürbiswürfel mit 150 ml Wasser für ca. 10 Minuten.
2. Püriere den Kürbis mit dem Wasser und würze ihn mit Lebkuchengewürz und Salz. Lasse ihn etwas abkühlen.
3. Mixe den Zucker mit den Eiern schaumig. Gib anschließend die Butter und das Kürbispüree hinzu und rühre alles cremig. Mische das Mehl mit dem Backpulver.
4. Hebe die Mehlmischung vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Kürbis-Ei-Mischung.
5. Heize deinen Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vor. Fette eine Muffinform oder belege sie mit passenden Papierförmchen. Verteile den Teig darin und backe die

Muffins für 25 Minuten.

Wichtig: Lasse den Ofen bis zum Ende des Backvorgangs geschlossen, damit dir deine Muffins nicht zusammenfallen.

2. Schritt: Halloween Muffins verzieren

Wenn deine Kürbismuffins ausgekühlt sind, kannst du mit der Verwandlung in Halloween Muffins beginnen.

1. Klebe mit etwas Zuckerschrift einen Oreo-Keks auf den Muffin.
2. Rolle eine Lakritzschnecke auseinander und schneide 8 „Spinnenbeine” ab, die du in die Mitte des Oreo-Kekses steckst.
3. Klebe zum Schluss die Augen mit etwas Zuckerschrift auf den Keks.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.