

Halloween-Muffins

Gebäck » Brioches&Muffins

Zutaten (12 Stück)

- » 1 Banane(n)
- » 4 EL Öl
- » 2 Ei(er)
- » 4 EL Zitronensaft
- » 70g Zucker
- » 6 EL Buttermilch
- » 250g Mehl
- » 1/2 Pk. Backpulver
- » 50g Schokoladensplitter
- » 200g Puderzucker
- » 2 TL Kakao

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



Warte-Zeit

16-30min



Zubereitungszeit

61-90min

Rezept-Foto



Zubereitung

Teig zubereiten

- Banane schälen, zerdrücken
- mit 2 EL Zitronensaft mischen
- Eier mit Zucker, Öl und Buttermilch verrühren
- Banane untermischen
- Mehl, Backpulver und Schokolade untermischen

Glasur zubereiten

- erst herstellen, wenn der Teig gebacken und abgekühlt ist
- Puderzucker sieben
- mit 2 EL Zitronensaft verrühren
- 2 TL dieser Masse abnehmen, mit Kakao vermischen

Fertigstellung

- Teig in ein vorbereitetes Muffinblech füllen
- Muffins bei 180°C 20 min backen
- Muffins abkühlen lassen
- Muffins mit weißer Glasur bestreichen
- dunkle Glasur in einen kleinen Plastikbeutel füllen
- eine kleine Ecke des Beutels abschneiden
- mit dunkler Glasur Ringe auf die Muffins spritzen
- Ringe mit einem Holzstäbchen spinnennetzartig nach außen ziehen

Nährwerte: 243kcal/E5g/F7g/KH41g pro Stück

angelegt am: 03.10.2008

Rezept-Nr: 2298

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke