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 unterrühren

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