SCHWARZE GEISTER-MUFFINS

Zutaten:

- 180 g Dinkelmehl, 100 g brauner Zucker
- 50 g schwarzes Kakaopulver
- 1 TL Backpulver, ½ TL Natron, ¼ TL Salz
- Abrieb 1 Bio-Orange, 1 ½ TL Zimt
- 1 Prise Tonkabohne (optional)
- 2 Eier, 120 ml neutrales Öl, 170 ml Buttermilch
- 80 g weiße Schokolade & 1 Schuss Sahne
- 80 g Puderzucker & etwas Wasser
- 12 Blätter Reispapier, 1 Prise schwarzer Kakao



Zubereitung:

1. Reispapier-Geister: Reispapier in wellige Kreise schneiden, kurz in warmes Wasser tauchen. Über kleine Schnapsgläser und Alukugeln drapieren und trocknen lassen. Die Prise Kakao mit Wasser mischen und Gesichter aufmalen.
2. Teig & Backen: Ofen auf 180°C (O/U) vorheizen. Trockene Zutaten mischen. Feuchte Zutaten mit Zucker verquirlen. Beides nur ganz kurz verrühren! In Förmchen füllen und ca. 15–20 Min. backen. Auskühlen lassen.
3. Füllen: Muffins mittig aushöhlen (Teigdeckel aufheben!). Weiße Schokolade schonend im Wasserbad schmelzen, Sahne einrühren. In die Muffins gießen und mit dem Deckel verschließen.
4. Glasieren: Puderzucker mit sehr wenig Wasser (tröpfchenweise!) zu einem richtig dicken Guss anrühren, auf den Muffins verteilen und trocknen lassen. Kurz vor dem Servieren die Geister aufsetzen.

Viel Spaß und genieße deine schwarzen Geister-Muffins!

Tipp:
Du kannst die Muffins auch anstelle der weißen Schokolade mit roter Kirsch- oder Himbeermarmelade füllen.

Gut zu wissen:
Schwarzer Kakao ist stärker alkalisiert als normaler Backkakao und sorgt ohne künstliche Farbe für die schwarze Optik.

Meine Notizen: