

Backform Muffin/Cupcake



Art.-Nr. 661011



STÄDTER®

Halloween-Schoko-Muffins

ERGIBT 12 MUFFINS | ARBEITSZEIT: CA. 35 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 25 MINUTEN

Zutaten: 230 g Öl, 180 g brauner Zucker, etwas Zitronenabrieb, 1 Prise Salz, 4 Eier, 100 g aufgelöste Schokolade, 250 g Mehl, 20 g Kakao, 1 TL Backpulver, 1-2 Äpfel, 150 g Walnüsse

Zubereitung:

Öl, Zucker, Zitronenabrieb, Salz und Eier verrühren. Die aufgelöste Schokolade dazugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und alles miteinander kurz verrühren. Die Äpfel schälen, entkernen und fein würfeln. Die Walnüsse fein hacken und unter den Teig rühren. Den Teig gleichmäßig auf das gefettete Muffinblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft) ca. 25 Min. backen. Nach dem Backen die Muffins vollständig auskühlen lassen.

Tipp:

Nach Belieben die Muffins mit Icing wie kleine Mumien dekorieren – z.B. mit der STÄDTER Nelkentülle (Art. 231504)

