

ZUTATEN

MUFFINS

- 4 Eier
- 150g Zucker
- 100g weiche Butter
- 200ml Buttermilch
- 100g Naturjoghurt
- 100g Zartbitterschokolade
- 280g Mehl
- 80g Backkakao
- 1/2 Pkg. Backpulver
- Prise Salz
- 12 Oreos

FROSTING

- 300g Frischkäse
- 250ml Cremefine zum Schlagen
- 50g Puderzucker
- Prise Salz
- 16 Oreos

DEKO

- 100g weiße Schokolade
- 100g Zartbitterschokolade
- 12 Schokobons

SPINNEN COOKIE&CREAM CUPCAKES

REZEPT FÜR: 12 STÜCK
 DAUER: 1 STUNDE 00 MINUTEN
 ARBEITSZEIT: 0 STD 20 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 0 STD 40 MIN

1. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für die Muffins Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Butter, Buttermilch, Naturjoghurt und geschmolzene Zartbitterschokolade zufügen und alles gut verrühren. Mehl mit Backkakao, Backpulver und Salz vermischen und zu den nassen Zutaten geben. Alles kurz (!) unterheben und auf 12 mit Muffinförmchen ausgelegte Muffinblechmulden aufteilen. Jeweils einen Oreokeks hineindrücken und im vorgeheizten Ofen zunächst 8 Minuten backen. Anschließend den Ofen auf 180°C herunterstellen und weitere 12 Minuten backen. Gut auskühlen lassen
3. Für das Frosting Cremefine mit Puderzucker und Salz steif schlagen. Frischkäse vorsichtig mit einem Spatel glattstreichen und steife Sahne, sowie fein zerkleinerte Oreokekse unterheben, bis eine cremige Masse entstanden ist
4. Für die Spinnendeko zunächst Zartbitterschokolade schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen. Die kleine Ecke des Spritzbeutels abschneiden und 12 kleine Spinnen auf ein Stück Backpapier spritzen. Schokobons halbieren und jeweils zwei Hälften mit der glatten Seite nach unten in die Mitte des Spinnenkörpers setzen. Im Kühlschrank ca. 15 Minuten auskühlen lassen. Weiße Schokolade schmelzen und in einen neuen Spritzbeutel füllen. Die kleine Ecke des Spritzbeutels abschneiden und auf ein Stück Backpapier 12 kleine Spinnennetze spritzen. Anschließend die ausgehärteten Schokospinnen daraufsetzen und alles weitere 15 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen
5. Nun kommt alles zusammen: Muffins aus dem Muffinblech nehmen, Frosting in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und gleichmäßig auf die Muffins spritzen. Jeweils ein Schokospinnennetz samt Schokospinne auf den Cupcake setzen und mit lieben Menschen genießen

