

HAPPY HALLOWEEN!

Ein Rezept – drei Muffins! Konditormeisterin

Conny Zimmermann-Längle hat sich für die TIROLERIN

kreative und schnelle Backideen rund um Halloween einfallen lassen:

Leicht nachzumachen und der Hit auf jeder Party!

Text und Fotos Judith Haaser

DIE BASIS

Nuss-Nougat-Muffins

Zutaten für 10 Stück:

75 g weiche Butter
125 g Staubzucker
3 Eier
125 g Topfen
1 EL Nutella
150 g Haselnüsse
100 g Mehl
1 Pkg. Backpulver

SO GEHT'S

Butter mit Staubzucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier dazugeben. Dann Topfen und Nutella einrühren. Zum Schluss die geriebenen Haselnüsse und das mit Backpulver vermischte Mehl unterheben und glatt rühren. Den Teig in Muffin-Formen füllen und bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.

Fürs Topping:

100 g weiche Butter
100 g Staubzucker
100 g Frischkäse
Butter und Zucker schaumig schlagen, dann den Frischkäse unterheben.

TIPP:

Das Topping kann beliebig eingefärbt werden. Allerdings sollten dafür nur Gel- oder Pastenfarben verwendet



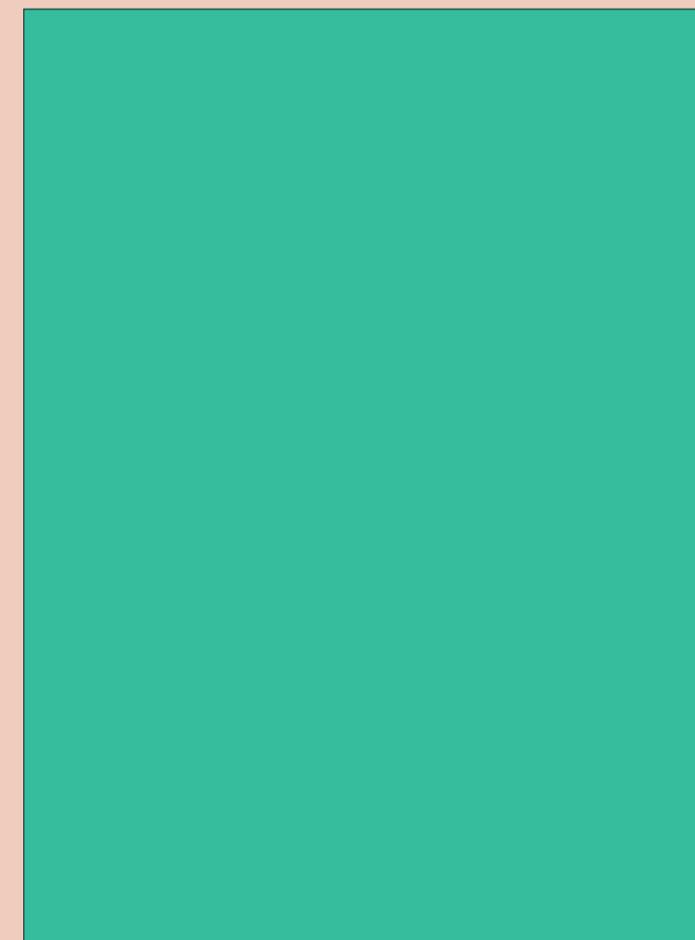
DIE MUMIE



Schritt 1: Jeden Muffin komplett in (Zartbitter-)Schokolade tauchen und antrocknen lassen.

Schritt 2: Zuerst die Augen aufsetzen, dafür entweder gelb eingefärbten Fondant oder alternativ einfach Schokolinsen verwenden.

Schritt 3: Weißen Fondant dünn ausrollen und in gleichmäßige dünne Streifen schneiden. Stück für Stück über den Muffin legen und die überstehenden Enden abschneiden.



GEIST-REICH



1



3



2

Schritt 1: Weißen Fondant ausrollen und Kreise ausstechen (Durchmesser ca. 7 cm).

Schritt 2: Die Kreise über das Innenteil eines Eierkartons stülpen, vorsichtig in Form drücken und über Nacht trocknen lassen.

Schritt 3: Mit kleinen Kügelchen aus dunklem Fondant Augen formen und aufsetzen oder mit flüssiger Schokolade aufspritzen.



BUNTE MONSTER



1



2



3

Schritt 1: Das Topping mit Lebensmittelfarbe nach Belieben einfärben und in einen Spritzbeutel mit Rasentülle oder kleiner Sterntülle geben.

Schritt 2: Zuerst den äußersten Rand aufspritzen, dann den Rest der Fläche ausfüllen.

Schritt 3: Aus weißem und dunklem Fondant die Augen rund und die Zähne dreieckig ausstechen bzw. -schneiden und aufsetzen.

KONTAKT:
 Conny Zimmermann-Längle
 Bahnhofstraße 44
 6176 Völs
 www.confesti.at

