



Vampir–Fledermaus–Cupcakes

REZEPT

Zutaten für 12 Cupcakes:

Muffins:

140g Hafermark
(Alternativ: Haferflocken fein vermahlen)
50g Kokosöl
20g Stark entölter Kakao
10g Weinstein–Backpulver
2–3 Bananen (ca. 300g Fruchtfleisch)
2 Eier

Creme:

500ml Ungesüßter Haferdrink
80g Dunkle Schokokuvertüre
50g Maisstärke
40g Zucker (Alternativ: Agavendicksaft, Honig,
Birkenzucker)

Deko:

24 Zuckeraugen
16 Mandelsticks
12 Schokokekse

Zubereitung:

50ml Haferdrink mit Maisstärke vermengen. Den übrigen Haferdrink in einem Topf mit dem Zucker erhitzen, Kuvertüre zufügen und schmelzen lassen. Anschließend Haferdrink mit Maisstärke zufügen und unter ständigem Rühren eindicken lassen. Vom Herd nehmen und bei Zimmertemperatur 30–60 Minuten abkühlen lassen. Das Backrohr auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Silikon–Muffinförmchen auf ein Backblech legen oder ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und beiseitestellen. Kokosöl in einem Topf oder einer Pfanne bei niedriger Temperatur schmelzen und beiseitestellen. Die Bananen schälen und in einer Schüssel mit einer Gabel zu Mus zerdrücken. Hafermark, Kakao, Eier, Backpulver und geschmolzenes Kokosöl zufügen und mit dem Handmixer gut vermengen. Teig gleichmäßig in die Förmchen füllen und auf der zweiten Schiene von oben ca. 20–25 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßig auf den abgekühlten Muffins verteilen. Die Kekse vorsichtig mit einem Messer halbieren und links und rechts als Flügel in die Creme setzen. Zum Schluss zwei Zuckeraugen mittig platzieren und zwei Mandelsticks als Zähne in die Creme stecken.

Tipp:

Dieses Rezept eignet sich sehr gut für Kinderpartys oder zu Halloween. Statt der Mandelsticks kann man auch Salzstangen in Stücke brechen und verwenden.