



Halloween Oreo-Cupcakes

12 Stück

Zutaten

Teig

12 Oreo Kekse
150 g Zucker
1 Prise Salz
160 g Mehl
40 g Kakao
½ TL Backpulver
¼ TL Natron
2 Eier
60–150 ml Buttermilch
150 ml Öl
1 Espresso

Blut

250 g Himbeeren, TK
30 g Puderzucker
50 ml Wasser
1 EL Zitronensaft

Creme

300 g Sahne
300 g Frischkäse
6 TL San-apart
1 TL Vanilleextrakt
nach Belieben 2–3 EL Puderzucker

Glassplitter

100 g Isomalt

Dekoration

Zuckerdekor von Dekoback
Messer
Mumien
Geister

Zubereitung

Für den Teig die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und darin mit einem Ausrollstab zerkleinern. Zucker mit Salz, Mehl, Kakao, Backpulver und Natron verrühren und dann Eier, Buttermilch und Öl hinzufügen. Nach Belieben Espresso hinzufügen oder so viel Buttermilch, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Nun die zerkleinerten Oreo-Kekse untermischen. Den Teig in 12 Papierbackförmchen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für etwa 5 Minuten backen, dann den Ofen auf 170 °C stellen und die Muffins weitere 20 Minuten backen. Komplett abkühlen lassen.

Für das Blut die Himbeeren mit Puderzucker, Wasser und Zitronensaft in einem Topf verrühren und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Himbeersoße durch ein Sieb streichen um die Kerne zu entfernen. Sollte die Soße noch zu flüssig sein, kann sie noch etwas länger gekocht werden. Abgedeckt abkühlen lassen.

Für die Creme die Sahne mit 3 Esslöffel San-apart steif schlagen. Den Frischkäse mit dem restlichen San-apart, Vanilleextrakt und Puderzucker verrühren. Nun die Sahne unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und kühl stellen.

Für die Glassplitter das Isomalt in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Rühren schmelzen und vorsichtig auf Backpapier gießen. Das Backpapier hochheben und hin und her schwenken, damit die Glasplatte dünner wird. Anschließend abkühlen lassen.

Die Vanillecreme auf die Muffins spritzen und die Cupcakes über Nacht lagern.

Kurz vorm Verzehr das Blut z. B. mit einer Einwegspritze über die Muffins verteilen. Die Zucker-Glasscheibe vorsichtig zertrümmern und die Glassplitter nach Belieben in die Cupcakes stecken.