

Rezept für **Grusel-Cupcakes**

Zutaten für 12 Cupcakes:

275 g Weizenmehl, Typ 405
80g Fein Zucker Raffinade
1 EL Kakao
1 Päckchen Backpulver
2 Eier
200 ml Kokosmilch
50 g weiche Butter
60 g Schokoladentropfen
500 g Speisequark Magerstufe
100 g Puderzucker
1 Tüte Brausepulver Kirsche
rote Lebensmittelfarbe
60 g Marzipan Rohmasse Fein



Zubereitung:

Mehl, Zucker, Kakaopulver, Backpulver, Eier, Kokosmilch und Butter zu einer glatten Masse verrühren. Schokoladentropfen unterheben und die Masse in 12 mit Papiermanschetten ausgekleidete Muffinformen füllen. Teig 20 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Quark in einer Schüssel mit einem Schneebesen glattrühren. Puderzucker, Brausepulver und Lebensmittelfarbe zugeben und verrühren. 20 Minuten abgedeckt kalt stellen.

Muffins 25 Minuten backen und 1 Stunde abkühlen lassen. Quarkmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Schnecken auf die Muffins spritzen.

Für die Hörner Marzipan und nach Wunsch dunkle Lebensmittelfarbe gut vermischen. Aus der Masse die Hörnchen formen und je zwei Stück auf die Cupcakes setzen.