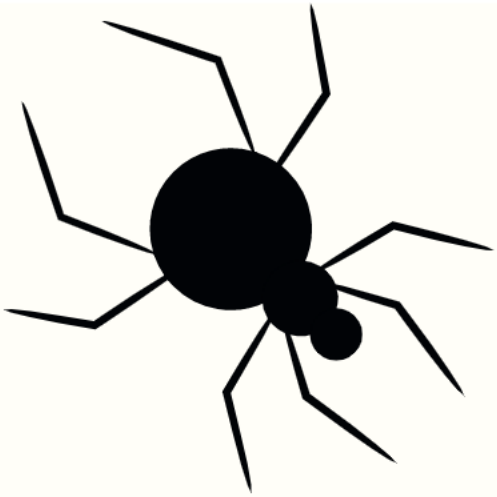

SPINNEN-MUFFINS

ZUTATEN:

- 200 g Mehl
- 3 EL Kakaopulver
- 3 TL Backpulver
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 300 g Buttermilch
- 12 Weichlakritzstangen
- 24 Schokolinsen
- 1/2 Paket dunkle Kuvertüre
- 1/2 Paket Schokostreusel

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen und eine 12er Muffinbackform einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

Eier mit Zucker, Öl und der Buttermilch verquirlen. Mehl, Kakao und Backpulver vorsichtig unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in die Förmchen füllen und bei 160 Grad ca. 20 Minuten backen. Die Muffins dann gut auskühlen lassen.

Die Kuvertüre schmelzen. Die Weichlakritzstangen halbieren, so dass etwa 7 cm lange Stücke entstehen. Diese Stücke nochmals längs vierteln. Dies sind die Spinnenbeine.
Pro Weichlakritzstange erhält man also 8 Beine.
Wer kein Lakritz mag, kann stattdessen auch Gummibärchen-Schlangen verwenden.

Die Muffins nun mit der Kuvertüre glasieren und die Beine in die noch feuchte Glasur drücken. Dann jeweils 2 Schokolinsen pro Muffin ebenfalls in die noch feuchte Glasur drücken und anschließend die Muffins mit den Schokostreuseln bestreuen.

Fertig sind die Spinnen-Muffins!