



#### Zutaten für ca. 10 Cupcakes:

200 g Mehl  
120 ml Milch  
160 g Zucker  
50 g weiche Butter od. Margarine  
2 Eier (Größe M)  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 gestr. TL Backpulver  
2 EL Kakaopulver

#### Für die Creme:

250 ml Schlagsahne  
1 Päckchen Sahnesteif  
100 g Zucker  
1 Packung Zuckeraugen

### Gruseliger Backspaß

# HALLOWEEN-CUPCAKES

1. Zucker mit dem Vanillezucker vermischen. Nun die Eier in einer Schüssel verrühren, das Zuckergemisch und die weiche Butter (oder Margarine) hinzufügen und cremig schlagen. Die Milch langsam einrühren. Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Mehl mit Back- und Kakaopulver vermischen und langsam unter das Buttergemisch rühren.
3. Muffinförmchen zur Hälfte mit dem Teig füllen. Alles auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und 25–30 Minuten backen.
4. Für die Creme die Schlagsahne schlagen, Zucker und Sahnesteif unterrühren, in einen Spritzsack füllen und die Creme auftragen.
5. Zu allerletzt mit den Zuckeraugen dekorieren und schmecken lassen.



Bei uns in guten Wänden.