

# Halloween-Muffins

## Zutaten | 12 Muffins

150 g	Weizenmehl
100 g	Zucker
100 g	Butter
1 TL	Backpulver
1 Pr	Salz
1 TL	Zimt
2	Eier
200 g	Hokaidokürbis
4 EL	Puderzucker
½	Zitrone
	Lebensmittelfarbe orange
50 g	Halbbitter-Kuvertüre

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 30 Min., Abkühlen und Dekorieren: 90 Min.

## Zubereitung:

- Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.
- Mehl, Zucker, Butter, Backpulver, Salz, Zimt und Eier zu einem Teig verrühren.
- Kürbis raspeln und dazu geben. Teig in Muffinförmchen füllen.
- Bei ca. 175 Grad Celsius etwa 25 Minuten backen.
- Abkühlen lassen.
- Puderzucker, Saft der halben Zitrone und Lebensmittelfarbe vermengen und dünn auf die Muffins auftragen.
- Mit geschmolzener Kuvertüre Fratzen zeichnen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 63 g (ein Muffin):

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
187 kcal	8,4 g	25,4 g	3,0 g	62,7 mg