

Muffinrezept Geist:

Zutaten für 36 Muffins

375g Mehl

300 g Zucker

1,5 Butter

150ml Milch

9 Eier

3EL Kakao

3 Pck. Vanillezucker

1,5 Pck. Backpulver

1 Prise Salz

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier begeben, dann Mehl mit Backpulver dazu. Teig in die mit Muffintüten vorbereiteten Muffinformen gießen. Bei 180° im vorgewärmten Backofen 20-25 Minuten backen.

Deko Geistermuffin:

Glasur: 250 g Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft und 1-2 EL heißem Wasser mischen mit schwarzen Rollfondant Rechtecke schneiden (Lineal & Pizzaschneider/roller) und darauf legen.



Kuchenrezept Creeper:

Zutaten:

250 g Margarine

250 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

1 Prise(n) Salz

1 EL Zitronensaft

4 m.-große Ei(er)

200 g Mehl

100 g Speisestärke

1 TL Backpulver

Glasur:

250 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

1 EL Wasser, heiß

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 15 Min. Schwierigkeitsgrad: simpel

Margarine, Zucker, Vanillinzucker und Salz mit dem Rührbesen cremig rühren. Zitronensaft (oder 1 Fläschchen Zitronenaroma) hinzufügen. Danach Eier nach und nach zugeben und nicht länger als 2 Minuten rühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unter die Margarine-Zucker-Ei-Mischung rühren.

Eine Form ausfetten, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 50-60 Minuten backen.

Da ich keine eckige Kuchenform hatte, nahm ich eine runde und habe die runden Ecken mit einem großen Brotmesser abgeschnitten, das gab ein schönes Quadrat, das gut auf die Tortenplatte passte.

Deko Creeper:

Grünen Rollfondant groß ausrollen über den gestürzten Kuchen (glatte Oberfläche) legen, Ränder vorsichtig abschneiden und mit Vierecken (Lineal & Pizzaschneider/roller) aus schwarzen Rollfondant verzieren.