Ölz Marmor Muffin "Halloween Geister" mit Baiser Haube

Gruselig gut & blitzschnell gemacht – die perfekten Muffin-Geister für kleine Halloween-Monster!



Zutaten
1-2 Packungen Ölz Marmor Muffins
2 Eiweiß
50 g Staubzucker
Prise Salz
1 TL Zitronensaft
Nougatcreme (als Kleber)
Schokosauce (für die Augen)

Zubereitungszeit
15 min

1. Muffins vorbereiten
Ölz Marmor Muffins aus der Verpackung nehmen und auf ein Tablett oder eine Servierplatte stellen.

2. Baiser zubereiten
Eiweiß mit Salz steif schlagen. Zitronensaft zugeben, dann den gesiebten Staubzucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine glänzende, feste Baiser Masse entsteht.

3. Geister aufspritzen
Die Baiser Masse in einen Spritzbeutel mit großer, runder Tülle füllen. Auf jeden Muffin eine hohe „Geister-Haube“ aufspritzen.

4. Augen setzen
Mit einem Klecks Nougatcreme zwei Punkte Schokosauce auf jede Baiser Haube setzen – das sind die Geisteraugen.

5. Trocknen lassen & servieren
Die Muffins mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur trocknen lassen oder vor dem Servieren kühl stellen.