

HALLOWEEN OREO CUPCAKES MIT BLUT UND GLASSPLITTERN



Im saftigen, schokoladigen Teig sind kleine Oreo Keksstücke. Darüber habe ich eine Vanillecreme gespritzt und eine Blutsoße aus Himbeeren gemacht. Die Glassplitter bestehen aus Isomalt und sehen total echt aus!



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Kühlzeit
90 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

ZUBEREITUNG TEIG

Fülle die Kekse in einen Gefrierbeutel und zerkleinere sie darin mit einem Ausrollstab. Verrühre den Zucker mit dem Salz, dem Mehl, Kakao, Backpulver und Natron. Rühre nun die flüssigen Zutaten, also die Eier, die Buttermilch und das Öl ein. Füge nach Belieben den Espresso hinzu und nur so viel Buttermilch, so dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Rühre die Oreokekse kurz ein. Verteile den Teig in 12 Papierbackförmchen und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 5 Minuten, stelle den Ofen dann auf 170 °C O/U herunter und backe die Muffins etwa 20 Minuten weiter, bis sie gar sind. Lasse sie danach komplett abkühlen.

ZUBEREITUNG BLUT

Verrühre die Himbeeren mit dem Puderzucker, Wasser und Zitronensaft in einem Topf und lasse sie etwa 10 Minuten köcheln. Streiche die Himbeersoße durch ein Sieb, um die Kerne zu entfernen. Sollte sie noch zu flüssig sein, kannst du sie wieder ein paar Minuten einkochen. Denke daran, dass sie beim Abkühlen etwas dickflüssiger wird. Lasse die Soße nun abgedeckt abkühlen.

ZUBEREITUNG CREME

Schlage die Sahne mit 3 TL Sanapart steif. Verrühre den Frischkäse mit dem restlichen Sanapart, Vanilleextrakt und Puderzucker. Füge die Sahne hinzu und verrühre die Creme kurz. Fülle sie in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle und stelle sie bis zur Dekoration kühl.

ZUBEREITUNG GLASSPLITTER

Die Glassplitter stelle ich aus Isomalt, einem Zuckeraustauschstoff her, der einen anderen Schmelzpunkt als normaler Haushaltszucker hat. Das Isomalt karamellisiert nicht so schnell wie normaler Zucker, daher eignet er sich super für Glasdekore. Schmilz das Isomalt in einer Pfanne bei mittelhoher Hitze. Du brauchst währenddessen nicht rühren. Gieße es dann vorsichtig auf ein Backpapier oder eine Dauerbackfolie und sei ganz vorsichtig dabei, da die Masse sehr heiß ist!

DEKORIEREN

Spritze die Vanillecreme auf die Muffins. So kannst du die Cupcakes abgedeckt auch über Nacht lagern. Die übrige Dekoration und das Blut sollten erst kurz vor dem Verzehr

TEIG:

- 12 Oreo Kekse
- 150 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 160 g Mehl
- 40 g Kakao
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- 2 Eier
- 150 ml Buttermilch
- 150 ml Öl
- 1 Espresso

BLUT:

- 250 g Himbeeren (TK)
- 30 g Puderzucker
- 50 ml Wasser
- 1 EL Zitrone (Saft)

CREME:

- 300 g Sahne
- 300 g Frischkäse
- 6 TL San-apart
- 1 TL Vanilleextrakt
- nach Belieben
2-3 EL
Puderzucker

GLASSPLITTER:

-



HALLOWEEN OREO CUPCAKES MIT BLUT UND GLASSPLITTERN

darüber gegossen bzw. hineingesteckt werden.

Gieße das Blut – am besten mithilfe einer Einwegspritze – über die Muffins.

Zertrümmere die Glasscheibe vorsichtig. Stecke die Glassplitter und nach Belieben die Messer, Mumien und Geister hinein und serviere die Cupcakes sofort.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

100 g Isomalt

DEKORATION:

Zuckerdekor
von Dekoback
(Messer,
Mumien,
Geister)