

Halloween: Fledermaus-Cupcakes mit Cheesecake-Schock

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Muffinblech
Spritzbeutel

Du suchst noch nach einem süßem Mitbringsel für die anstehende Halloween Party?

Beim Anblick dieser niedlichen Törtchen werden nicht nur Kinderaugen ganz groß. Mit den riesigen Kulleraugen aus Oreo-Keksen betteln die schokoladigen Fledermäuse dich ja geradezu an, vernascht zu werden.

Warum die süßen Fledermaus-Cupcakes perfekt für deine Halloween Feier sind? Weil es dir einen freudigen Schrecken beschert, wenn du beim zweiten Biss plötzlich auf diese köstliche Cheesecake-Füllung triffst. Außerdem ist es schon ziemlich gruselig, wie schnell sich ein Berg Cupcakes in wenige Krümel verwandeln kann ... und erst dieser leeren Teller - schaurig!

Zutaten für 8 Cupcakes

Für die Cupcakes

50 ml Pflanzenöl
110 g Zucker
1 Ei
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
125 ml Milch
90 g Mehl
20 g Kakao
1 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz

Für die Füllung

60 g Frischkäse
3 Esslöffel Zucker
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt

Für das Frosting

150 g Puderzucker
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
150 g Frischkäse
150 g weiche Butter

Für die Fledermäuse

8 Oreo-Kekse
16 Schokolinsen (braun)

Besonderes Zubehör

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Muffinblech einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

- 2 -

Öl mit Zucker, Ei und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Milch unterrühren.

- 3 -

Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz vermengen. Kurz unter die Ei-Masse heben.

- 4 -

Für die Füllung Frischkäse mit Zucker und Vanilleextrakt glatrühren.

Halloween: Fledermaus-Cupcakes mit Cheesecake-Schock

- 5 -

In jede Muffinmulde einen Esslöffel dunklen Teig geben. Darauf einen Esslöffel Füllung setzen und mit jeweils einem Esslöffel dunklen Teig abschließen. Im heißen Ofen 20 - 25 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 6 -

Für das Frosting Butter cremig schlagen. Puderzucker einrühren. Vanillearoma hinzugeben und verrühren. Frischkäse unterheben. Wenn dir das Frosting zu dick ist, 1 EL Milch unterrühren. Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen.

- 7 -

Für die Fledermäuse Oreo-Kekse teilen. Creme mit einem Messer vorsichtig abkratzen und beiseitestellen. Hälfte der Kekshälften mittig durchschneiden. Jeweils eine der ganzen Kekshälften als Kopf aufrecht in das Frosting stecken. Halben Kekshälften links und rechts als Flügel anbringen.

- 8 -

Mithilfe eines Zahnstochers jeweils 2 Augen mit der Oreo-Creme auf den Fledermauskopf zeichnen. Schokolinsen als Pupillen anbringen. Mit restlicher Creme jeweils 2 Vampirzähne auf dem Kopf formen.