



## Vampir Cupcakes

für 6 Gruselkürbis- und 6 Vampir Cupcakes

### Für den Teig

100 g weiche Butter  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
3 Eier  
200 g Mehl  
½ Pck. Backpulver  
Etwas Milch  
Lebensmittelfarbe in Orange und Rot

### Für das Cream Cheese Frosting

200 g Frischkäse  
100 g weiche Butter  
1 Pck. Vanillezucker  
100 g Puderzucker  
Lebensmittelfarbe Grün & Orange

## Und so geht's

**1** Teigzutaten vermischen und jeweils eine Teighälfte in Orange und eine in Rot einfärben. In einer Muffinform bei ca. 180-200° C 15-20 Minuten backen. Gut auskühlen lassen!

**2** Für das Frosting Puderzucker sieben und mit Frischkäse, Vanillezucker und Butter gut verquirlen. Die eine Hälfte der Masse mit orangefarbener Lebensmittelfarbe einfärben, die andere mit grüner. Bis zur Verarbeitung in den Kühlschrank stellen, damit sie so fest wie möglich ist und sich leichter auf den Muffins zu verteilen lässt.

### DEKO

- Zuckermasse in Schwarz (Augen, Mund und Nase)
- Pinienkerne (Zähne vom Vampir)
- Choco Writer in Grün (Grünzeug beim Kürbis)
- Schokostreusel oder Schokoraspel (Vampirhaare)

**3** **Kürbis Cupcakes:** Die orangefarbene Cream Cheese-Masse auf den ausgekühlten Muffins verteilen – das geht am besten mit einem Löffel – und mit dem Finger glatt streichen. Danach mit einer Teigrolle die schwarze Zuckermasse platt rollen und mit einem Messer viele kleine

Dreiecke ausschneiden. Pro Kürbis-Cupcake benötigt ihr sechs kleine Dreiecke. Diese platziert ihr dann vorsichtig auf dem Frosting und drückt sie leicht ein. Dann mit dem Choco Writer das Grünzeug beim Kürbis malen, bis es so aussieht, als hätte der Kürbis Haare.

**4** **Vampir Cupcakes:** Das grüne Cream Cheese-Frosting auf den Muffins verteilen und glatt streichen. Danach ein paar Schokoraspel oder Schokostreusel nehmen und vorsichtig am Rand des Muffins verteilen, so dass sie wie Haare aussehen. Anschließend aus der Zuckermasse kleine Kugeln als Augen formen. Für den Mund einfach ein bisschen Zuckermasse zu einer dünnen Wurst rollen und so auf dem Frosting platzieren, dass die Vampire ein bisschen lächeln. Da jeder Vampir auch lange Zähne braucht, legt ihr einfach ein paar Pinienkerne so nah wie möglich an den Mund. Schon hat er Fangzähne.

