

## Grusel-Muffins

Zutaten	Zubereitung
<p>300 g Mehl 2 TL Backpulver ½ TL Natron 2 Eier 100 g Zucker 75 ml MCT ÖL (100 oder 77%) 300 ml Buttermilch (für Schokoteig: Ovomaltine oder Backkakao zufügen)</p> <p>Geister-Baiser-Haube: 3 Eiweiße, 150 g Zucker , Prise Salz, 1 TL Stärke</p> <p>Mumien-Fondant-Streifen (Fertigprodukt und Zucker-Augen)</p>	<p>Mehl, Backpulver+Natron mischen. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Buttermilch langsam unterrühren. Öl ebenfalls. Mehlgemisch unterziehen. Masse in Förmchen füllen. 180 Grad 25 min backen</p> <p>Geister-Baiser: Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und 4 min steif schlagen. Dann Stärke unterheben. Mit Spritzbeutel „Häufchen“ auf Backpapier+Bachblech formen. 80 Grad 90 min backen.</p>
	