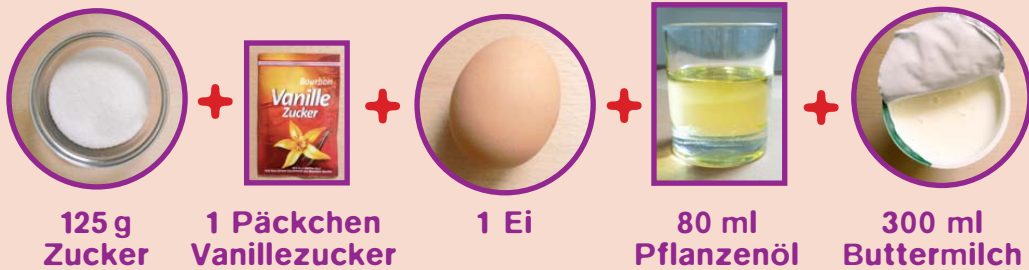


Gebacken statt gewachsen.



Zu Halloween gibt es oft Dinge, die giftig aussehen. Fessies Fliegenpilzmuffins passen da perfekt dazu. Dabei schmecken sie einfach fantastisch!

Hier sind die Zutaten:



Für die Glasur:



Außerdem:

Ein Rührgerät, ein Muffinblech oder Papierförmchen und eine Messbecher.



So wird's gemacht:

Erst müsst ihr Zucker, Vanillezucker, Ei, Öl und Buttermilch mit dem Rührgerät vermischen. Danach vermengt ihr alle übrigen Zutaten in einer Extraschüssel und gebt sie zu der Buttermilch-Mischung. Nun müsst ihr nur noch alles mit einem Löffel gut verrühren.



Jede kleine Kuhle der Muffinform will jetzt mit Teig ausgefüllt werden. Und schwupps – kann das Ganze auch schon in den auf **160 Grad Celsius** vorgeheizten Ofen. **20 – 25 Minuten** brauchen die Muffins.



Genug Zeit, um eine Glasur anzurühren. Dafür verrührt ihr so viel Puderzucker mit Zitronensaft, bis eine zähe, glatte Masse entsteht.



Sind die Muffins goldbraun gebacken, können sie aus dem Ofen. Die abgekühlten Muffins löst ihr vorsichtig aus der Form. Dann schneidet ihr mit einem großen Messer den oberen „Deckel“ ab. Den übrig gebliebenen Teil dreht ihr einfach um. Darauf kommt jetzt ein Klecks Glasur. Er dient als Kleber für den Deckel, den ihr jetzt daraufsetzen könnt.



Zum Schluss verziert ihr die Pilzhauben mit der übrigen Glasur und gebt ihr rote Tupfen mit den Schokolinsen.

Huch! Sind diese Pilze giftig? Nein – superlecker!

