

# Gruselmuffins

**Muffins** Ergibt ca. 12 Muffins

**Menge:**  
 200g Mehl  
 170g Zucker  
 130g gemahlene Mandeln  
 3 EL Kakaopulver  
 2.5TL Backpulver  
 1 Päckli Vanillezucker  
 1 Prise Salz

**Zubereitung:**  
 Ofen auf 180° vorheizen  
 Mehl, Zucker, Mandeln, Kakaopulver, Backpulver, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen.  
 Schokolade gorb hacken, begeben, Wasser und ÖL dazugiesen, mischen, in vorbereitetem Blech verteilen

100g dunkle Schokolade  
 2.5 dl Wasser  
 5 EL Rapsöl

Backen ca. 25min, in der Mitte des Ofens  
 Muffins herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen

## **Topping**

250g weiche Butter, gewürfelt  
 600g Puderzucker  
 90 ml Milch  
 1 bis 2 Vanilleschoten, ausgekratzt  
 1/4 TL Salz

Zucker und Butter bei geringer Geschwindigkeit miteinander verrühren, dann Geschwindigkeit erhöhen und beide cremig und leicht aufschlagen  
 Vanille, Salz und Milch hinzugeben und für ca. 1 min verrühren  
 Sollte die Creme zu steif sein, etwas Milch hinzufügen, ist sie zu flüssig, etwas mehr Zucker.

