



ICHOC'S HALLOWEEN SPIDERWEB CUPCAKES

ZUBEREITUNG

Herstellung der Spinnen(netze):

Bitte beachten: Die Schoko-Deko am Vorabend anfertigen, damit die Schokolade bei Zimmertemperatur aushärten kann. Wenn die geschmolzene Schokolade zu flüssig sein sollte, einfach noch mal eine halbe Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen und immer wieder umrühren.

1. Zwei Tafeln *iChoc White Vanilla* im Wasserbad schmelzen.
2. Sobald die geschmolzene Schokolade die richtige, leicht zähflüssige Konsistenz hat, in Spritztülle oder -beutel mit feinstem Aufsatz füllen und Spinnennetze auf Backpapier "malen". Eventuell mit einem Zahnstocher nachträglich noch ein wenig korrigieren
3. Ähnlich mit den Spinnen verfahren. Dafür 18 Stück *iChoc Classic* zum im Wasserbad schmelzen.
4. Die fertigen Spinnen(netze) einige Stunden (z.B. über Nacht) aushärten lassen.

ZUTATEN

Für 12 Cupcakes

Für den Cupcake-Teig:

- 180 g Mehl
- 270 ml Hafermilch
- 150 g Zucker
- 90 ml Sonnenblumenöl
- 50 g Kakao
- 12 Stück *iChoc White Vanilla*
- 6 Stück *iChoc Classic*
- 1,5 TL Sojamehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 2 Prisen getrocknete Vanille
- 2 Prisen Salz

Für die Toppingcreme:

- 1,5 Packungen gut gekühlte vegane Sahne
- 4 gehäufte Löffel Matcha
- 1 - 4 Tropfen Minzöl (je nach Lust auf Pfefferminz)
- 3 Tütchen Sahnesteif
- evtl. Zucker zum Süßen der "Sahne"

Für die Spinnen(netz)deko:

- 2 Tafeln *iChoc White Vanilla*
- 18 Stück *iChoc Classic*

Außerdem:

- Spritztülle oder -beutel mit verschiedenen Aufsätzen
- Muffinblech
- 12 Muffinpapierförmchen

Herstellung der Cupcakes:

1. Alle Zutaten bis auf die Schokoladenstückchen in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät gut vermengen.
2. Schokostücke mit einem Messer kleinhacken und in den Teig rühren.
3. Ofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen.
4. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen.
5. Die Cupcakes ca. 16 Minuten backen, dann vorsichtig aus dem Blech nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Herstellung der Toppingcreme:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät aufschlagen, bis eine fluffige, grüne Creme entsteht.
2. Wenn die Creme nicht süß genug ist noch etwas Zucker hinzugeben.

Die Dekoration:

1. Die Toppingcreme in Spritztülle / -beutel füllen und nach Wunsch die Cupcakes damit garnieren.
2. Spinnweben und Spinnen vorsichtig (!) vom Backpapier lösen und nach Belieben auf das Icing setzen.