



OVO BRANCHLI CUPCAKES

Teig

3 Bananen, sehr reif
 80 ml Sonnenblumenöl
 1 Eier
 200 g Mehl
 30 g Kakaopulver
 2 TL Backpulver
 100 g Zucker
 1 Prise Salz

4 Ovomaltine Branchli

Topping

200 g Frischkäse
 75 g weiche Butter
 70 g Puderzucker

Dekoration

16 - 18 Ovomaltine
 Crunchy Biscuit
 24 - 26 Schokolinsen

Für 12 Stück
 Zubereitungszeit: 30 - 60 Minuten
 Backen: 20 - 25 Minuten

Teig

1. Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.
2. Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen.
3. Bananen schälen, in Stücke zerteilen und mit einer Gabel zerdrücken.
4. Öl und Ei mit der Banane in einer Schüssel gut vermischen.
5. In einer zweiten Schüssel Mehl mit Backpulver, Kakaopulver, Zucker und Salz vermischen.
6. Mehlmischung mit der Bananenmischung kurz zu einem Teig verrühren und anschliessend mit einem Löffel auf die 12 Muffinförmchen verteilen.
7. Ovomaltine Branchli in drei gleich grosse Teile schneiden. Immer ein Ovo Branchli Stück in die Mitte des Teigs stecken.
8. Die Muffins im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen.
9. Auskühlen lassen.

Topping

1. Für das Topping Frischkäse, Butter und Puderzucker miteinander verrühren.
2. Topping in einen Spritzbeutel geben und auf die kalten Muffins spritzen.

Dekoration

1. Für die Fledermäuse bei einem Ovomaltine Crunchy Biscuit vorsichtig den Deckel ablösen.
2. Aus einem weiteren Ovomaltine Crunchy Biscuit Flügel und Ohren zuschneiden.
3. Links und rechts die Flügel und oben die Ohren anbringen.
4. Biscuit wieder schliessen und vorsichtig etwas zusammendrücken.
5. Mithilfe eines Zahnstochers jeweils zwei Augen mit dem Topping auf den Fledermauskopf zeichnen.
6. Schokolinsen als Pupillen anbringen.
7. Fledermäuse vorsichtig auf die Muffins ins Topping stecken.

Wichtig: Bis zum Verzehr die Ovo Branchli Cupcakes im Kühlschrank aufbewahren, damit das Topping genügend hart bleibt und die Ovo Fledermäuse nicht umkippen.

