



## Halloween Cupcakes

**Ergibt 8 Cupcakes, Backtemperatur 160°C**

### **Zutaten Cupcake:**

4 Eier Größe L  
120g Butter  
60g Keato dunkle Schokolade  
100g Mandelmehl  
10g Kakaopulver  
50g Mandeln gemahlen  
70g Erythrit  
1 TL Backpulver

### **Herstellung:**

Den Backofen vorheizen und die Muffin Form mit Butter einfetten. Die Butter mit der Schokolade in einem Topf schmelzen.

Die Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen.

Das Eigelb mit allen anderen trockenen Zutaten zügig mischen. Dann den Eischnee unterheben. Wer es schokoladiger mag, kann auch noch ein bisschen gehackte Schokolade unter die Masse heben.

Den Teig in die Form geben und ca.20 Minuten backen. Auskühlen lassen und dann aus der Form lösen.

### **Zutaten Vanillekrem:**

500g Milch  
100g Erythrit  
40g Eigelb  
40g Maisstärke  
4 Blatt Gelatine  
Mark von 1 Vanilleschote  
400g Sahne

### **Herstellung:**

Vanilleschote auskratzen und Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen.

Milch, Erythrit, Vanillemark, Maisstärke und Eigelb mit einem Schneebesen in einem Topf verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. In die heiße Vanillekrem die ausgedrückte Gelatine einmengen und die Vanillekrem auf ca.30 Grad abkühlen lassen. Währenddessen die Sahne aufschlagen und dann unter die bereits abgekühlte Krem heben. Den Vanille Sahne Pudding über Nacht in Kühlschrank stellen. Am nächsten Morgen die Krem beliebig einfärben. Ich benutze immer Gelfarben, die binden besser mit der Vanillekrem. Dann die Cupcakes damit verzieren. Für die Augen könnt ihr zuckerfreie Schokolade aufschmelzen, dann Augen auf ein Backpapier spritzen und kurz in den Kühlschrank stellen. Oder ihr stecht Oblaten aus und malt diese mit Lebensmittelfarbe an. Fertig sind die zuckerfreien Gruselmonster.