



## 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.

