



SCHAURIGE SPINNEN-CUPCAKES

mit B:PURE Schwarz-Weiß Kuchen

Für 4 Cupcakes:

- 4 B:PURE Schwarz-Weiß Kuchen
- 1 Pckg. Zartbitter Kuvertüre/Kuchenglasur
- 4 Paare Zuckeraugen
- Lakritzschnellen
- 1 Zahnstocher



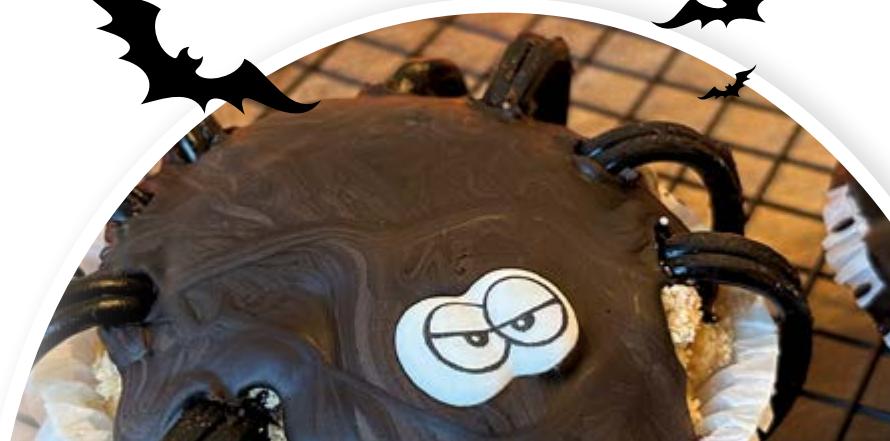
einfach



Gesamtzeit: ca. 0,5 Std.

ZUBEREITUNG

1. Aus den Lakritzschnellen 32 gleichlange Spinnen-Beine schneiden.
2. Kuvertüre schmelzen.
3. **B:PURE Schwarz-Weiß Kuchen** mit Zartbitter-Kuvertüre übergießen und Zuckeraugen auf der Oberseite platzieren.
4. Nun rasch mit einem Zahnstocher jeweils 8 Löcher für die Lakritzbeine in jeden Kuchen bohren. Die Lakritzbeine in die Löcher drücken und die Kuvertüre fest werden lassen.



Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Bildnachweis: Böcker B:PURE © Böcker B:PURE