

Kürbiscupcakes



EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (12 Cupcakes):

- 🍷 500g gekochter Hokkaido-Kürbis
- 🍷 250g Mehl
- 🍷 ½ TL Backpulver
- 🍷 ½ TL Natron
- 🍷 1 TL Zimt
- 🍷 150g Zucker
- 🍷 85g Butter
- 🍷 1 Pck Vanillezucker
- 🍷 2 Eier
- 🍷 50ml Orangensaft

Für das Topping:

- 🍷 50ml Zitronensaft
- 🍷 125g Mascarpone
- 🍷 125ml Schlagsahne
- 🍷 50g Puderzucker

Verfeinerung:

- 🍷 Streusel
- 🍷 geriebene Kürbiskerne
- 🍷 Kokosflocken
- 🍷 Schokoladenblättchen
- 🍷 Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG

1. Hokkaido-Kürbis klein schneiden, kochen und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Mehl, Backpulver, Salz und Zimt vermengen.
3. Butter und Zucker schaumig rühren, Eier dazugeben und das Kürbispüree und den Orangensaft beimengen. Teig gut verrühren, sodass er schön geschmeidig ist.
4. Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden und die Masse gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Etwa 20 Minuten bei 180 Grad Celsius im Ofen backen.
5. Für das Topping alle Zutaten miteinander verrühren bis ein steife Masse entsteht. In einen Spritzbeutel füllen und kühlstellen.
6. Sobald die Muffins abgekühlt sind, die Masse auftragen.
7. Mit Streuseln und Kürbiskernen dekorieren.

