

# HALLOWEEN CUPCAKES



Halloween Cupcakes mit Kürbismarmelade. Der schwarze Schokoladenmuffin mit Oreo Keksen ist super saftig und aromatisch. Gefüllt werden diese mit einer Marmelade aus Hokkaido Kürbis und Äpfel. Die leicht säuerlich Frischkäsecreme passt dazu noch perfekt zur süßlichen Marmelade. Des Weiteren zeige ich euch noch eine kinderleichte Dekoidee aus Kuvertüre. Ich bereite kleine Schokoladen Spinnennester vor, die den Cupcakes die Halloween Optik verleihen.



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**190 °C O/U**



Kühlzeit  
**60 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

## TEIG

Die Kekse 30 Min. einfrieren und anschließend im Mixer fein zerkleinern. Die trockenen Zutaten Mehl, Zucker, Salz, Kakao, Backpulver, Natron und die Kekskrümel in einer Schüssel klümpchenfrei verrühren. Anschließend die Eier, den Kefir, Sonnenblumenöl und etwas Lebensmittelfarbpaste hinzugeben und mit einem Schneebesen einrühren - hier wird keine Küchenmaschine benötigt.

Den Teig gleichmäßig auf 12 Muffinförmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C O/U Für 20 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

## MARMELADE

Den Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. Der Hokkaido muss nicht geschält werden. Den Kürbis und die Äpfel klein schneiden. Die Orangen schälen und die Filets ausschneiden. Den Saft aus dem Orangen-Rest ausdrücken. Sternanis, Zimt und Gelierzucker zufügen und verrühren. Die Zutaten in einem großen Topf während dem Rühren aufkochen lassen und so lange bei mittlerer Stufe kochen, bis der Kürbis weich ist. Anschließend den Sternanis entfernen, die Marmelade pürieren oder durch die flotte Lotte streichen.

Die Marmelade noch heiß in Schraubgläser füllen.

## SCHOKOLADENDEKO

Die Kuvertüre fein hacken. Etwa 2/3 davon über einem heißen, aber nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Anschließend vom Wasserbad herunternehmen und das restliche Drittel Kuvertüre einrühren. So wird die Schokolade auf etwa 31°C abgekühlt und bekommt keinen Grauschleier beim Abkühlen. Die Kuvertüre in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen und eine ganz kleine Spitze vorne abschneiden. Mit der Kuvertüre kleine Spinnenweben auf Backpapier spritzen. Alternativ die Kuvertüre in eiskaltes, mit Eiswürfeln und Wasser gefülltes Glas spritzen und eine „Zufallsdeko“ erstellen. Die einzelnen Teile für ein paar Sekunden im Wasser lassen und herausnehmen, sobald sie fest sind.

## TEIG:

- 2 Eier
- 150 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 115 g Kefir
- 150 g Sonnenblumenöl
- 30 g Kakao
- 200 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- 6 Oreo Kekse
- Lebensmittelfarbpasten (schwarz)

## MARMELADE:

- 800 g Hokkaido Kürbisse
- 350 g Äpfel (säuerlich)
- 350 g Orangen
- 2 Sternanis
- ½ TL Zimt
- 500 g Gelierzucker (3:1)

## DEKO:

- 150 g Zartbitterkuvertüre

## CREME:

- 350 g Frischkäse
- 400 g Sahne
- 70 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt

# HALLOWEEN CUPCAKES



Um einen tollen 3D Effekt zu bekommen, können die Spinnenweben auf ein aufgeklapptes Buch gelegt werden.



**7 TL** San-apart



**10 g** Lebensmittelfarbpasten  
(rot und gelb)

---

## CREME

Den Frischkäse kurz glattrühren und mit Sahne, Sanapart, Puderzucker, Vanilleextrakt und Lebensmittelfarbe steifschlagen.

---

## ZUSAMMENSETZEN

Mit einem Messer einen Kegel in die Cupcakes schneiden und so ein Loch erstellen. Etwa 1 TL der Marmelade einfüllen und mit einem ganz dünnen Muffindeckel abdecken. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und gleichmäßig auf die Muffins spritzen. Mit der Schokoladendekoration dekorieren.

Viel Spaß beim Nachmachen,  
Eure Sally <3