

# KÜRBIS CUPCAKES



Leckere saftige Kürbiscupcakes mit einer feinen Gewürznote und einem frischen Topping.



Back-/Kochzeit

**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 175 °C O/U vor

## ZUBEREITUNG TEIG

Rühre die Butter und den Zucker in etwa 3-4 Minuten cremig. Rühre die Eier ein und rühre für ca. 2 Minuten weiter. Gebe die restlichen Zutaten dazu und verrühre alles KURZ. Zerteile die ganzen Walnüsse mit den Fingern grob und fülle sie in die Förmchen ein. Verteile den Teig auf 12 Muffinförmchen, am besten mit einem Eisportionierer.

Backe die Muffins bei 175 °C O/U für ca. 20 Minuten und lasse sie anschließend komplett abkühlen. Ansonsten schmilzt das Topping.

## TOPPING

Rühre die Butter mit dem Puderzucker in ca. 2 Minuten cremig. Rühre den Frischkäse kurz ein und spritze die Creme mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle auf die abgekühlten Cupcakes. Stelle sie dann kühl.

Verziere die fertigen Cupcakes mit Kakaopulver oder geraspelter Schokolade.

Knete aus Marzipan, Puderzucker und Lebensmittelfarbe Modelliermarzipan und forme daraus kleine Kürbisse. Diese passen geschmacklich und optisch sehr gut zu den Cupcakes.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## TEIG:

- 85 g** Butter (weich)
- 85 g** Zucker
- 2** Eier
- 150 g** Hokkaido (Püree)
- 40 g** gemahlene Walnüsse (Teig)
- 75 g** Mehl
- ½** Backpulver
- ½ TL** Zimt
- ½ TL** Ingwer (frisch)
- ¼ TL** Muskatnuss
- ¼ TL** Nelke
- 1 Pr.** Salz
- 50 g** Walnüsse (ganz) für Boden

## FRISCHKÄSE-TOPPING:

- 170 g** Butter (weich)
- 170 g** Puderzucker (gesiebt)
- 170 g** Frischkäse

## EVENTUELL:

- 1 TL** Zimt
- Orangen (Abrieb)

## DEKO:

- Schokolade, geraspelt oder Kakaopulver

## KÜRBIS CUPCAKES



- Marzipanrohmasse
- Puderzucker
- Lebensmittelfarbe  
gelb, rot, grün (z. B.  
Dekoback)