HALLOWEEN KÜRBIS CUPCAKES / SCHOKO MUFFINS MIT GRUSELIGEM TOPPING



Diese Cupcakes habe ich aus Resten zusammengestellt. Ein klassicher Schoko Muffin, mit Kürbis Quitten Marmelade gefüllt und getoppt mit übriger Swiss Meringue Buttercreme die ich orange eingefärbt habe und dann mit etwas Marzipan dekoriert. Ihr könnt natürich auch ein anderes Topping wie eine Quarkcreme oder Frischkäsecreme zubereiten und auch bei der Dekoration könnt ihr ganz nach Belieben und Anlass variieren.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart
1 Stunden	**25 Minuten**	**200 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und setze Papierförmchen in ein Muffinblech.

SCHOKOLADEN MUFFINS

Verrühre den Zucker mit dem Salz, Mehl, Kakao und Backpulver in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen. Füge die Eier, das Vanilleextrakt, die Buttermilch, das Sonnenblumenöl und den Espresso hinzu und rühre die Zutaten mit dem Schneebesen kurz ein, bis sich alles verbunden hat. Verteile den Teig mit einem großen Eisportionierer gleichmäßig in den Papierförmchen, sodass sie zu 3/4 gefüllt sind. Backe die Muffins etwa 25 Minuten, bis sie gar sind. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie abkühlen.

Statt Espresso kannst du auch heiße Milch oder heißen Kakao verwenden.

SWISS MERINGUE BUTTERCREME

Verrühre das Eiweiß mit dem Zucker und Salz in einer großen, hitzebeständigen Rührschüssel und erhitze es nun über einem kochenden Wasserbad. Rühre dabei ständig mit einem elektrischen Handrührgerät, das Volumen nimmt nun deutlich zu. Erhitze die Baisermasse etwa 10 Minuten lang, damit nun alle Bakterien abgetötet werden und das Eiweiß sozusagen pasteurisiert wird. Nimm nun die Eiweißmasse vom Wasserbad herunter und rühre es nun etwa 20 Minuten kalt.

Die Eiweißmasse muss nun wieder kalt gerührt sein, ansonsten schmilzt die Butter und die Creme wird flüssig, statt cremig und luftig!

Verrühre dann die Butter mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und Gewürz etwa 5-6 Minuten cremig. Rühre die cremige Butter nun esslöffelweise in die Baisermasse und rühre alles auf höchster Stufe cremig. Färbe einen kleinen Teil der Creme grün und die restliche Creme orange.

CUPCAKES FÜLLEN

Stich mit einem Apfelentkerner ein Loch in jeden Muffin und fülle hier die Kürbis Quitten Marmelade ein.

MUFFINS:

- [ ] **150 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **180 g** Mehl
- [ ] **40 g** Kakao
- [ ] **¾ TL** Backpulver
- [ ] **2** Eier
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **150 g** Buttermilch
- [ ] **150 g** Sonnenblumenöl
- [ ] **40 g** Espresso (warm)

SWISS MERINGUE BUTTERCREME:

- [ ] **45 g** Eiweiße
- [ ] **80 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **135 g** Butter (weich)
- [ ] **35 g** Puderzucker
- [ ] **¼ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **½ EL** Pumpkin Spice Gewürz
- [ ] **1 g** Lebensmittelfarbe (grün)
- [ ] **2 g** Lebensmittelfarbe (orange)

FÜLLUNG:

- [ ] **100 g** Kürbis Quitten Marmelade

DEKORATION:

HALLOWEEN KÜRBIS CUPCAKES / SCHOKO MUFFINS MIT GRUSELIGEM TOPPING

DEKORATION

Fülle die orangene Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle ein und spritze sie nun dekorativ auf die Muffins. Fülle die grüne Creme in einen kleinen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle und spritze damit kleine Kürbisstiele auf. Rolle das schwarze Marzipan aus und schneide daraus Augen und Münder aus und setze sie auf die Cupcakes. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Statt Marzipan kannst du auch Fondant verwenden.

- [ ] **50 g** Dekor Marzipan (schwarz)