

PUMPKIN SPICE CUPCAKES / INTERSPAR #59



Diese herbstlich winterlichen Cupcakes passen perfekt zum kälter werdenen Wetter und sehen durch das doppelte Topping total besonders aus. Durch den Kürbis werden die Muffins super saftig und die Füllung rundet die Gewürze geschmacklich ab. Das Topping besteht aus eine Mascarpone Sahne Creme und wird durch die gehackten Nüsse zum Hingucker.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

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

KÜRBIS MUFFINS

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten weiß cremig. Füge die Buttermilch, das Öl und den geriebenen Kürbis dazu und rühre alles kurz ein. Gib dann die übrigen Zutaten dazu. Rühre den Teig kurz glatt und fülle ihn dann mit einem großen Portionierer in die Papierförmchen. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen, lasse sie kurz abkühlen, nimm sie dann aus der Form und lasse sie auf einem Abkühlgitter vollständig erkalten.

MASCARPONE-CREME

Verrühre den Mascarpone mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt kurz in einer Rührschüssel, füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif. Fülle ein Drittel der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle.

MUFFINS FÜLLEN

Stich die Muffins in der Mitte mit einem Apfelenkerner oder Messer aus und gib das Pflaumenmus mithilfe eines Spritzbeckels in die Öffnungen. Decke sie nach Belieben mit dem ausgestochenen Teig ab.

DEKORATION

Hacke die Haselnüsse nach Belieben fein und vermische sie mit dem Zimt. Spritze zuerst die Creme mit der großen Lochtülle auf die Muffins, bestreue diese dann von allen Seiten mit den Nüssen und spritze dann mit der Sterntülle Tupfen darauf. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

KÜRBIS MUFFINS:

- 2 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g Buttermilch
- 90 g Sonnenblumenöl
- 150 g Hokkaido Kürbis (gerieben)
- 200 g Mehl
- 80 g Haselnüsse (gemahlen)
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Zimt
- ½ TL Ingwer (gemahlen)
- 1 Pr. Muskatnuss (gemahlen)
- 1 Pr. Nelke (gemahlen)

MASCARPONE CREME:

- 500 g Mascarpone
- 80 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 400 g Sahne
- 9 TL San-apart

FÜLLUNG:

- 100 g Pflaumenmus

PUMPKIN SPICE CUPCAKES / INTERSPAR #59



ZUM DEKORIEREN:

- 50 g** Haselnüsse
(gehackt)
- 1 TL** Zimt