

Rezept

Kürbis-Cupcakes mit Ahornsirup

Ein Rezept von Kürbis-Cupcakes mit Ahornsirup, am 31.05.2023

Zutaten

¼ Hokkaidokürbis (ca. 250 g)	150 g Mehl
50 g gemahlene Walnüsse	½ Pck. Backpulver (8 g)
Salz	1 gehäufter TL Zimtpulver
½ TL Ingwerpulver	1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
2 Eier	50 g + 3 EL Ahornsirup
100 g brauner Zucker	75 g Sonnenblumenöl
ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote (ersatzweise 1 TL Vanille-Extrakt)	120 g weiche Butter
200 g Magerquark	100 g Puderzucker
Zimtpulver zum Bestäuben	160 g Doppelrahmfrischkäse
	12 Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Kürbis waschen, entkernen und fein raspeln, 175 g Raspel abwiegen. Mehl mit Nüssen, Backpulver, 1 Prise Salz und den Gewürzen mischen. Eier, 50 g Sirup und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. hell-cremig aufschlagen. Kürbis auf niedriger Stufe kurz unterrühren. Mehlmischung, Öl und Vanille dazugeben und kurz glatt rühren. Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 25 - 30 Min. backen. Cupcakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
2. Butter, Puderzucker und 3 EL Sirup mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig rühren. Quark und Frischkäse glatt rühren und kurz unter die Buttercreme rühren. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (14 mm Ø) füllen und zugedeckt kühl stellen. Vor dem Servieren in kleinen Tupfen auf die Cakes spritzen. Mit Zimt bestäuben.