Kürbis-Walnuss-Cupcakes

Das Rezept von den Kürbis-Walnuss-Cupcakes bringt gute und süße Laune an den herbstlichen Kaffeetisch. Die sollte man sich nicht entgehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

12 Stk.	Papier-Muffinförmchen
1 Stk.	Muffinform

Für den Teig

200 g	Kürbisse (Hokkaido)
100 ml	Öl
100 g	Zucker
50 g	Zucker (braunen)
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
1 TL	Zimt
0.5 TL	Ingwerpulver
1 Messerspitze	Muskat
1 Messerspitze	Piment
1 Prise	Salz
180 g	Mehl
2 TL	Backpulver (gestrichen)
50 g	Walnüsse (gehackt)

Für die Creme

90 g	Butter (weich)

180 g	Staubzucker
270 g	Frischkäse (kalt)
0.5 TL	Zimt

Für die Dekoration

12 Stk.	Walnusshälften

Zubereitung

1. Für die **Kürbis-Walnuss-Cupcakes** zuerst ein Kürbispüree herstellen. Dazu den Hokkaido waschen, entkernen und 200g in Stücke schneiden. Diese anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei ca. 180°C Ober/Unterhitze ca. 10 Minuten backen, bis sie weich sind.

2. Nun die Stücke in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab sehr fein pürieren.

3. Jetzt die Eier, mit dem Zucker, dem braunen Zucker, dem Vanillezucker und dem Öl in eine Schüssel geben und mit dem Mixer einige Minuten schaumig schlagen. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

4. Dann das Kürbispüree, den Zimt, das Ingwerpulver, den Muskat, das Piment und das Salz unterrühren.

5. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterheben.

6. Anschließend die gehackten Walnüsse unter den Teig ziehen.

7. Jetzt ein Muffinblech (oder eine Muffin-Silikonform) mit den Muffin-Papierförmchen auslegen, den Teig auf alle zwölf Förmchen gleichmäßig verteilen und im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

8. Für die Creme, die Butter mit dem Mixer cremig aufschlagen.

9. Dann den gesiebten Staubzucker hinzufügen und alles gut verrühren.

10. Zum Schluss den Frischkäse und den Zimt hinzufügen und alles nur kurz verrühren, da bei zu langem Rühren die Masse flüssig wird.

11. Die Creme hinterher in einen Spritzbeutel geben und auf den ausgekühlten Muffins dressieren. Letztendlich die Cupcakes mit Walnusshälften dekorieren und bis zum Verzehr leicht gekühlt lagern.

Tipp

Für die Kürbis-Walnuss-Cupcakes muss man den Hokkaido-Kürbis nicht unbedingt schälen, da die Schale mitgegessen werden darf. Dennoch sollte man die Kürbisstücke sorgfältig pürieren, um größere Stücke im Teig zu vermeiden.