

Kürbis-Lebkuchen-Cupcakes

12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



1 Vorbereitung:

Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen, Spritzsack mit Lochtülle (Ø 12 mm) bereitstellen.

Den Ofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Zubereitung:

Kürbis schälen, waschen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Wasser ca. 30 Minuten weich kochen und pürieren.

Kochzeit: 30 Minuten

3 Teig:

Mehl, Lebkuchengewürz, Zimt, Backpulver, Natron und Salz mischen. Kürbispüree, Zucker, Rohrzucker, Öl und Eier mit einem Schwingbesen mischen und zur Mehlmasse dazugeben. Alles mit dem Schwingbesen gut vermischen.

Zutaten:

Kürbispüree:

200 g Kürbis (gerüstet)
Wasser

Teig:

100 g Mehl
1 TL Lebkuchengewürz
Zimt
1 TL Dr. Oetker Backpulver
Dr. Oetker Natron
Salz
70 g Zucker
70 g Rohrzucker
70 ml Sonnenblumenöl
2 Eier

Frosting:

180 g Butter, weich
200 g Frischkäse (z.B. Philadelphia®)
90 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
Zimt
2 dl Rahm
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

Dekoration:

Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Marzipan Rüeblli



Die Cupcakes mithilfe von 2 Esslöffeln in die Förmchen füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Backzeit: 20 Minuten

4 Frosting:

Butter mit dem Mixer schaumig schlagen. Frischkäse, Puderzucker, Finesse und Zimt dazugeben und geschmeidig schlagen. Rahm mit dem Rahmhalter steif schlagen und unter die Butter-Frischkäse-Masse ziehen. Die Masse in den Spritzsack mit Lochtülle füllen und auf die Muffins dressieren.

5 Dekoration:

Etwas Zimt darüberstreuen und Marzipan Rüeblis zu Kürbis formen (siehe Anleitung auf unserer Website) und die Cupcakes damit dekorieren.

