



Halloween-Kürbis-Cupcakes



12 Portionen



50 Minuten

Zutaten

Für den Teig

- 2 Eier
- 180 ml Öl
- 150 g Zucker
- 150 g Kürbis Püree
- 180 g Mehl
- ¼ TL Salz
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 TL Back Soda
- 1 ½ TL Kürbisgewürz
- Backspray, Margarine o.Ä. zum Einfetten der Backform

Für das Frosting

- 60 g weiche Butter
- 230 g Cream Cheese
- 540 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt

Für die Dekoration

- Schwarzer, orangener, grüner Fondant ODER weißer Fondant und Lebensmittelfarbe

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eier, Zucker, Kürbis Püree und Öl in eine Schüssel geben und cremig rühren.
3. Mehl, Back Soda, Backpulver, Kürbisgewürz, Vanilleextrakt und Salz hinzugeben und verrühren, bis alles gut gemischt ist.
4. Muffinform mit Backspray einsprühen bzw. mit Margarine einstreichen. (Alternativ könnt ihr auch normale Muffinförmchen verwenden)
5. Als nächstes den Teig gleichmäßig in die Formen verteilen.
6. 15 bis 18 Minuten backen, bis die Cupcakes goldbraun sind; eventuell mit einem Holzspieß testen, ob auch der Teig in der Mitte durchgebacken ist.
7. Für weitere 5 Minuten in der Backform lassen, um sie anschließend auf ein Rost zum kompletten Abkühlen zu stellen.
8. Butter und Cream Cheese in einer Schüssel ca. 2 bis 3 Minuten schaumig schlagen.
9. Puderzucker nach und nach hinzufügen und auf geringster Stufe vermischen.
10. Vanille-Extrakt hinzugeben und für ca. 30 Sekunden mixen.
11. Um das Frosting nun einfacher auf den abgekühlten Cupcakes verteilen zu können, kannst du die fertige Mischung in einen Gefrierbeutel geben, oben gut verschließen und unten eine kleine Ecke abschneiden.
12. Aus Fondant kleine Kürbisse und Grabsteine formen und etwas trocknen lassen, bis es die Form beim Hochheben behält. Hierbei sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt und du kannst dich voll und ganz austoben.
13. Zum Dekorieren Frosting gleichmäßig auf den Cupcakes verteilen und verzieren.

Folgt uns auf
Social Media



@my.severin



@severin_de



@severin_de