

Kürbis-Cupcakes in Mumiengewand



Zutaten

für die Cupcakes

220 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron
½ TL Salz
2 TL Pumpkin-Pie Gewürz *
100 Gramm brauner Zucker
2 Eier (L)
225 g Kürbis-Püree **
120 g Sonnenblumenöl
80 ml Buttermilch
1 TL Vanille-Extrakt (ersatzweise Vanillezucker)

für das Topping

250 g Marshmallow Creme ***
125 g weiche Butter
0.5 TL Zimt
24 Zucker-Augen (oder Schokolinsen, die ihr mit einem Punkt Kuvertüre verziert habt)

Zubereitung

Heizt den Ofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vor. Dann mischt ihr in einer Schüssel das Mehl, das Backpulver, das Natron und die Gewürze* und stellt die Schüssel beiseite.

Schlagt nun in einer weiteren Schüssel den Zucker mit den Eiern schaumig auf. Fügt das Kürbis-Püree**, das Öl, die Buttermilch und das Vanille-Extrakt hinzu und rührt, bis sich alles gut vermischt hat. Jetzt gebt ihr die flüssigen Zutaten zu der Mehl-Mischung und rührt es gerade so lange, bis sich alles vermischt hat.

Verteilt den Teig nun auf eine Muffin-Form mit 12 Förmchen und backt die Cupcakes bei 180°C ca. 16-18 Minuten. Lasst die Cupcakes vollständig auskühlen.

Währenddessen könnt ihr euer Topping herstellen:

Stellt die Marshmallow Creme*** am besten schon 3 Stunden vorher her und lasst sie 2 Stunden (gerne auch über Nacht) im Kühlschrank ziehen. Schlagt die Butter mit dem Zimt ca. 4 Minuten cremig. Fügt die Marshmallow Creme nach und nach zu und schlagt sie mit einem Rührbesen unter, bis eine schöne feste Creme entstanden ist. Sie lässt sich prima spritzen und ist trotzdem herrlich fluffig.

Spitzt nun die Creme mit einer Lochtülle auf die Cupcakes und setzt jeweils zwei Augen auf die Törtchen. Serviert die Cupcakes am besten gleich oder hebt sie im Kühlschrank auf. Dann solltet ihr die Mumien-Cupcakes aber eine halbe Stunde vorher aus dem Kühlschrank holen, damit die Creme wieder weich ist. Durch die Butter wird die Creme im Kühlschrank nämlich hart.

* **TIPP:** Pumpkin-Pie Gewürz ist ganz schnell selbst hergestellt. Mischt 35 g Zimt mit 2 EL gemahlenen Ingwer, 1 TL gemahlenem Muskat und 1 TL gemahlenen Piment.

** **TIPP:** Falls ihr kein Kürbis-Püree zur Hand habt, könnt ihr es euch ratzfatz selbst herstellen: Viertelt einen Bio-Hokkaido-Kürbis, entfernt die Kerne und die Fäden und schneidet den Kürbis in ca. 2 cm große Würfel. Gebt die Würfel in eine Auflaufform und gießt etwas Wasser dazu (gerade so viel, dass der Boden ca. 1-2 cm bedeckt ist). Lasst den Kürbis nun im Ofen bei 200°C Ober- / Unterhitze für 40 Minuten garen. Danach könnt ihr die Würfel mit einem Löffel in einen hohen Becher geben und mit ein bisschen von dem Sud pürieren, bis ein homogenes Püree entstanden ist.

** **TIPP:** Falls Ihr kein Marshmallow Fluff bekommt könnt ihr es selbst machen. Es gibt eine einfache und eine aufwendigere Variante. Zum Rezept geht's hier: <http://heissundinnig.com/basics/mashmallow-creme-fluff-oder-meringue-selbstgemacht/>.



<http://heissundinnig.com/2014/10/22/happy-halloween-kurbis-cupcakes-in-mumiengewand/>