DENNER

# Kürbis-Cupcakes mit Ahornsirup-Frosting im Video-Tutorial

**Würzige Kürbis-Cupcakes, die kühlere Herbsttage versüssen… Das Video-Tutorial zeigt, wie die Küchlein und ihre köstlichen Crèmehauben gelingen.**

Wie der Name bereits vermuten lässt, stammt der Hokkaido-Kürbis ursprünglich aus Japan und wird erst seit den 1990er-Jahren auch in unseren Breitengraden angebaut. Seither aber zählt er zu den typischen Herbstboten und wird für zahlreiche Gerichte wie Kürbisrisotto, Kürbislasagne und Kürbis-Ratatouille genutzt. Die Sorte kann übrigens problemlos mit Schale gekocht und gegessen werden.

Mit seinem süsslichen Fruchtfleisch eignet sich der Hokkaido bestens auch für Dessertrezepte und harmoniert perfekt mit herbstlichen Gewürzen. So gehören Zimt, Nelke und Kardamom unbedingt auch in diese einzigartigen Kürbis-Cupcakes. Komplementiert werden die Miniküchlein mit einem Buttercrème-Frischkäse-Frosting, Ahornsirup und Caramelguezli-Streuseln.

Tipp: In einem Anlauf eine grössere Menge Kürbispüree herstellen, portionsweise einfrieren und bei Bedarf wieder auftauen.

**Küchlein**

- 180 g Butter, Zimmertemperatur
- 150 g Zucker
- ⅛ TL Salz
- 1 Ei
- 2 TL Backpulver
- 190 g Mehl
- ¼ TL Kardamompulver
- ¼ TL Nelkenpulver
- ¾ TL Zimt

- 320 g Hokkaido-Kürbis mit Schale gekocht, püriert und ausgekühlt
- Zusätzlich: 1 Muffinblech und 12 Muffinförmchen

**Frosting**

- 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 150 g Frischkäse, Zimmertemperatur
- 3 Prisen Salz
- 5–6 Lotus Caramelguezli, grob zerbröselt, zur Deko
- Etwas Ahornsirup zum Beträufeln

**Küchlein**

1. Butter, Zucker und Salz circa 40 Sekunden mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät schlagen, bis sich Spitzchen bilden.
2. Das Ei beigeben und nochmals circa 1 Minute schlagen.
3. Backpulver mit Mehl und den Gewürzen dazusieben und mit einer Kelle nur kurz unterrühren, bis die Masse einheitlich ist.
4. Danach das Kürbispüree ebenfalls nur kurz von Hand unterrühren, bis alles gut vermischt ist. Masse zu ¾ in die Förmchen füllen, vorher den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Küchlein circa 22–24 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und im Muffinblech 10 Minuten stehen lassen. Danach auf einem Gitter (alternativ auf Tellern), verteilen und komplett auskühlen lassen.

**Frosting**

1. Butter ganz kurz schlagen, bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Puderzucker portionsweise beigeben, dabei immer weiterschlagen. Nachdem die letzte Portion Puderzucker beigegeben wurde, die Buttercrème circa 5 Minuten schlagen, bis die Masse ganz hell ist und die Zuckerkristalle fast nicht mehr spürbar sind.
2. Frischkäse und Salz beigeben, nochmals circa 40 Sekunden schlagen.
3. Zum Schluss darf man keine Zuckerkristalle mehr zwischen den Fingern oder im Mund spüren.
4. Frosting auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen, mit Ahornsirup beträufeln und mit Guezli-Brösmeli bestreuen.

**Zubereitungszeit: circa 1 Stunde ohne Auskühlen**

**Gracioso Secco Bianco**

Helles Gelb. Feiner Duft nach weissen Pfirsichen. Saftige Säure im Gaumen und feine Perlage.

Jetzt im Weinshop ansehen ›

GRACIOSO
Seco
Blanco
Vino Frizzante