

SWEET & SPICY: KÜRBIS CUPCAKES MIT BAISER

Arbeitszeit: ca. 30 Min. | Koch-/Backzeit: ca. 1 Std. 10 Min. | Schwierigkeitsgrad: normal

Kürbis schmeckt auch süß mit Gewürzen wie Ingwer, Zimt und Muskatnuss wunderbar. Als ich diese Cupcakes das erste Mal gebacken habe, war ich sehr positiv überrascht und kann nun ein bisschen erahnen was hinter der Pumpkin Pie Tradition in den USA steckt. Bei unseren Gästen und als Mitbringsel sind diese süßen Törtchen super angekommen. Probiert es aus, es wird euch gefallen!



ZUTATEN

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 1 TL Natron
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL gem. Ingwer
- 1/2 TL gem. Muskatnuss
- 240 g weiche Margarine
- 180 g weißer Zucker
- 180 g brauner Zucker
- 4 Eier
- 240 ml Milch
- 1 Butternuss Kürbis für ein Kürbispüree

Für die Baiser Haube

- 3 Eier
- 150 g Zucker

1. Zunächst den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Kürbispüree herstellen: den Butternuss Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und die Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf einem Backpapier in den Ofen schieben. 40 Min backen lassen, bis das Fruchtfleisch weich ist.
3. Mit einem Esslöffel das Fruchtfleisch von der Schale trennen. Für meinen Geschmack ist das Fruchtfleisch dann schon weich genug, sodass es sich beim Unterrühren schön mit dem Teig vermengt. Wer möchte kann mit Hilfe eines Pürierstabs ein feines Püree herstellen. Von dem Püree werden 350 g benötigt, wenn ihr mehr rausbekommt, dann friert den Rest einfach für die nächste Portion ein, das klappt wunderbar.
4. Den Teig herstellen: Margarine und Zucker mit dem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine verrühren.
5. Die Eier hinzufügen und das Ganze schaumig schlagen.
6. Mehl, Natron, Backpulver, Salz, Zimt, Ingwer, Muskatnuss gut vermischen und nach und nach abwechselnd mit der Milch dem Teig hinzufügen.
7. Abschließend das Kürbispüree hinzufügen.
8. Den Teig in die Cupcake Förmchen füllen (nicht zu voll, der Teig geht etwas auf – ich empfehle die Formen etwa zu 2/3 zu füllen) und etwa 20 Minuten im Ofen backen. Ich verwende sehr gerne etwas festere Pappförmchen*, die geben nicht nach wie die Papierformen. Alternativ gehen natürlich auch Papierformen in Kombi mit einem Muffinblech.

9. Während die Cupcakes im Ofen sind bereiten wir das Baiser vor: Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Nach und nach den Zucker hinzufügen und so lange rühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.
10. Wenn die Cupcakes fertig gebacken sind, aus dem Ofen nehmen und etwa 5 min abkühlen lassen.
11. Die Eiweiß-Zucker-Mischung in einen Spritzbeutel füllen und schöne Hauben auf die Cupcakes verteilen.
12. Die Cupcakes nochmal etwa 10 Minuten in den Ofen schieben, bis die Baiser Haube fest geworden ist und die Spitzen leicht braun werden.