



PUMPKIN SPICE CUPCAKES

Zutaten:

12 Cupcakes:

Muffins:

- 180g Mehl
- 1/2 Pckg. Backpulver
- 80g neutrales Öl
- 80 ml Milch
- 150g Kürbis (z.B. Hokkaido)
- 150g (braunen) Zucker
- 4 EL Ahornsirup
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 3 TL Pumpkin Spice Gewürz (z.B. von Just Spices)
- 1/2 TL Vanillepaste
- 1/2 TL Zimt

Zimt-Frischkäse-Frosting:

- 100g weiche Butter
- 150g Puderzucker
- 250g Frischkäse (zimmerwarm)
- 1 gehäuften TL Zimt
- 1/2 TL Pumpkin Spice Gewürz

Deko:

- Zimtstangen
- Anissterne
- Zimt

So geht's:

- 1 Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Ihr könnt nun ca. 150g des Kürbis kochen und den restlichen Kürbis aufheben oder den gesamten Kürbis in Stücke schneiden, kochen und das restliche Püree anders verwenden. In Stücken (mit Schale) in einem großen Topf mit Wasser für ca. 15min kochen. Anschließend das Wasser abgießen und den Kürbis pürieren.
- 2 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen und die Muffinförmchen vorbereiten. Mehl, Backpulver, Zucker, Eier, Milch und Öl in eine Rührschüssel geben und alles miteinander verrühren. 150g Kürbispüree, die Gewürze und den Ahornsirup dazugeben, alles miteinander verrühren. Gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und für ca. 15-20 min im Ofen backen. Anschließend abkühlen lassen.
- 3 Die weiche Butter mit dem Puderzucker für mind. 8 min aufschlagen. Anschließend den Frischkäse und die Gewürze dazugeben, alles miteinander verrühren. In einen Spritzbeutel mit Tülle geben und auf die ausgekühlten Muffins spritzen. Den Beutel dabei senkrecht halten und kreisrund aufspritzen, dabei nach oben ziehen.
- 4 Mit Zimtstangen, Sternanis und Zimt dekorieren.

