

Kürbis Cupcake



Rezept von Jana

Zutaten

260 G ROHRZUCKER
1 PACKUNG VANILLEZUCKER
4 EIER (M)
100 ML PFLANZENÖL
450 G KÜRBIS (HOKKAIDO)
300 G MEHL
1 PACKUNG BACKPULVER
50 G GERIEBENE NÜSSE
1 TL ZIMT
JE 1 MSP INGWER, NELKE UND MUSKAT

FRISCHKÄSE-TOPPING

300 G FRISCHKÄSE
(RAUMTEMPERATUR)
600 G PUDERZUCKER



Zubereitung

KÜRBIS ENTKERNEN UND FEIN REIBEN. ANSCHLIESSEND MEHL, NÜSSE, BACKPULVER UND GEWÜRZE VERMISCHEN. EIER UND ZUCKER ZU EINER SCHAUMIGEN MASSE VERRÜHREN (CA. 3-4 MIN.). PFLANZENÖL LANGSAM EINGIESSEN. ZUERST DEN GERIEBENEN KÜRBIS UNTERMENGEN, DANACH DAS MEHLGEMISCH EINRÜHREN. DIE MASSE IN MUFFINFÖRMCHEN FÜLLEN UND BACKEN.

FRISCHKÄSE MIT DEM MIXER AUFSCHLAGEN. PUDERZUCKER NACH UND NACH DAZUGEBEN, BIS DIE CREME SAMTIG AUSSIEHT.

Backofen

OBER- / UNTERHITZE 180°C (VORGEHEIZT)
CA. 20 MIN. BACKEN