

# Kürbis-Cupcakes

## Für 12 Stück

### Für den Teig:

1 Hokkaido-Kürbis	2 EL Pflanzenöl	2,5 TL Zimt, gemahlen
165 g Weizenmehl, 405	50 g feiner Zucker	1 TL Backpulver
$\frac{1}{2}$ TL Natron	$\frac{1}{2}$ TL Salz	1 TL Ingwer, gemahlen
$\frac{1}{4}$ TL Muskatnuss, gerieben	1 Prise Gewürznelke, gemahlen	80 g brauner Zucker
125 ml Pflanzenöl	2 Eier	2 TL Vanilleextrakt

### Für das Frosting:

125 g Butter, weich	250 g Puderzucker, gesiebt	2 TL helle Miso-Paste
---------------------	----------------------------	-----------------------

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Hokkaido- Kürbis waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel ausstreichen.

Dann den Kürbis in ca. 4 cm große Würfel schneiden.

Die Kürbiswürfel mit dem Pflanzenöl zum Braten vermengen und auf dem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. 1 TL Zimt über die Würfel streuen und für 20 bis 25 Minuten im vorgeheizten Backofen rösten, bis die Kürbis-Würfel karamellisiert sind. Dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Cupcakes 250 g gerösteten Kürbis abwägen und mit einer Gabel zerquetschen, die Masse beiseitestellen.

Die Backofentemperatur auf 180 Grad Umluft reduzieren.

Eine Muffinform mit Back-Manschetten auskleiden.

In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Salz, restlicher Zimt, Ingwer, Muskat und Gewürznelke vermengen.

In einer weiteren Schüssel braunen Zucker mit Pflanzenöl aufschlagen. Die Eier nacheinander darunter schlagen, Vanille Extrakt und die zerquetschte Kürbismasse unterrühren.

Die Mehlmischung unter die Eier-Kürbis-Masse heben und zu einem Teig vermischen.

Mit einem großen Löffel oder Eisportionierer den Teig auf die vorbereitete Muffinform verteilen.

Im vorgeheizten Ofen die Muffins ca. 20 Minuten backen, bis sie gold-braun sind und zurückfedern, wenn man sie antastet.

Die gebackenen Muffins aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für das Frosting Butter und Puderzucker für einige Minuten kräftig mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einer luftigen Masse aufschlagen. 1 bis 2 TL helle Miso-Paste nach Geschmack dazugeben und eine Minute weiterschlagen.

Das Frosting mit einer Palette, einem Spritzbeutel oder einem Butter-Messer auf den abgekühlten Cupcakes auftragen.

Cynthia Barcomi am 27. Oktober 2023