

## Cynthia Barcomi Kürbis-Cupcakes

Freitag, 27. Oktober 2023  
Rezept für 12 Stück

### Zutaten:

Für den Teig:

1	Hokkaido-Kürbis
2 EL	Pflanzenöl zum Braten
2 TL	Zimt, gemahlen (aufgeteilt in 0,5 TL und 1,5 TL)
165 g	Weizenmehl, Type 405
50 g	feiner Zucker
1 TL	Backpulver
½ TL	Natron
½ TL	Salz
1 TL	Ingwer, gemahlen
¼ TL	Muskatnuss, gerieben
1 Prise	Gewürznelke, gemahlen
50 g	Rosinen
80 g	brauner Zucker
125 ml	Pflanzenöl zum Backen, (geschmacksneutral)
2	Eier
2 TL	Vanilleextrakt



### Für das Frosting

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

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Den Hokkaido- Kürbis waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel ausstreichen. Dann den Kürbis in ca. 4 cm große Würfel schneiden.
4. Die Kürbiswürfel mit dem Pflanzenöl zum Braten vermengen und auf dem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. 0,5 TL Zimt über die Würfel streuen und für 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Backofen rösten, bis die Kürbis-Würfel karamellisiert sind. Dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
5. Für die Cupcakes 250 g gerösteten Kürbis abwägen und mit einer Gabel zerquetschen, die Masse beiseitestellen.
6. Die Backofentemperatur auf 180 Grad Umluft reduzieren.
7. Eine Muffinform mit Back-Manschetten auskleiden.
8. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Salz, restlichen Zimt, Ingwer, Muskat, Gewürznelke und Rosinen vermengen.
9. In einer weiteren Schüssel braunen Zucker mit Pflanzenöl aufschlagen. Die Eier nacheinander darunter schlagen, Vanille Extrakt und die zerquetschte Kürbismasse unterrühren.
10. Die Mehlmischung unter die Eier-Kürbis-Masse heben und zu einem Teig vermischen.
11. Mit einem großen Löffel oder Eisportionierer den Teig auf die vorbereitete Muffinform verteilen. Im vorgeheizten Ofen die Cupcakes ca. 20 Minuten backen, bis sie gold-braun sind und zurückfedern, wenn man sie antastet.
12. Die gebackenen Cupcakes aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
13. 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.
14. Das Frosting mit einer Palette, einem Spritzbeutel oder einem Butter-Messer auf den abgekühlten Cupcakes auftragen.

Tipp: Vanilleextrakt kann man mit 2 Vanilleschoten und 200 ml Wodka selbst herstellen.  
Ein Marmeladeglas mit Twist off-Deckel oder eine Flasche mit 250 ml Inhalt bereitstellen.  
Die Vanilleschoten je nach Größe des Gefäßes schneiden, so dass sie später komplett mit der Flüssigkeit bedeckt sind. Vanilleschotenstücke in das Gefäß geben, den Wodka angießen und verschließen. 2 x pro Woche alles schütteln. Schon nach 2 Wochen hat der Alkohol das Vanillearoma angenommen und kann als Vanilleextrakt verwendet werden.  
Wichtig ist, dass die Schoten immer mit Wodka bedeckt sind, bei Bedarf Wodka nachgießen.