

## KÜRBIS-CUPCAKES



Butter.  
100% Geschmack.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 50 Minuten*

*Backen: ca. 20 Minuten*

*Für 12 Stück*

1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen  
12 Papierbackförmchen für die Vertiefungen  
Spritzsack mit glatter Tülle

175 g Butter, weich  
175 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier  
200 g Kürbis, gerüstet, an der Bircherraffel gerieben  
4 EL Kürbiskerne, fein gehackt  
175 g Mehl  
1 TL Backpulver

#### **Füllung:**

250 g Mascarpone  
5 EL Puderzucker  
3-4 cm Ingwer, geschält, fein gerieben  
2-3 EL Rahm oder Milch  
einige Tropfen Zitronensaft

#### **Glasur:**

150 g Puderzucker  
3-4 EL Zitronensaft  
2 EL Kürbiskerne, gehackt  
gelber Dekozucker, nach Belieben



### ZUBEREITUNG

**1** Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell

ist. Kürbis und Kürbiskerne darunterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und darunterrühren. Teig in die vorbereiteten Vertiefungen geben. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

**2** Füllung: Mascarpone mit Puderzucker, Ingwer, Rahm oder Milch und Zitronensaft glatt rühren.

**3** Bei den Küchlein Deckel (nach Belieben kegelförmig) wegschneiden. Füllung in den Spritzsack geben, in die Vertiefungen spritzen. Deckel mit der Spitze nach oben aufsetzen.

**4** Glasur: Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren, über die Küchlein verteilen. Mit Kürbiskernen und Zucker bestreuen, bis zum Servieren kühl stellen.

Die Küchlein lassen sich kühl 1-2 Tage aufbewahren.

Schneller geht es ohne Füllung: Die Küchlein nur mit Glasur überziehen.