



# Pumpkin Spice Cupcakes

## Zutaten für 12 Muffins

**Ofeneinstellung:** 200 °C O/U | **Backzeit:** 25 Min. | **Zubereitung:** 45 Min.

### Zutaten:

#### Kürbis Muffins

2 Eier	200 g Mehl
150 g Zucker	80 g Haselnüsse (gem.)
1 Prise Salz	1 TL Backpulver
1 TL Vanilleextrakt	0,5 TL Zimt
100 g Buttermilch	0,5 TL Ingwer (gem.)
90 g Sonnenblumenöl	1 Prise Muskatnuss (gem.)
150 g Hokkaido Kürbis (gerieben)	1 Prise Nelken (gem.)

#### Mascarpone-Creme

500 g Mascarpone  
80 g Puderzucker  
1 TL Vanilleextrakt  
400 g Sahne  
9 TL San-apart

#### Füllung

100 g Pflaumenmus

#### Zum Dekorieren

50 g Haselnüsse (gehackt)  
1 TL Zimt



Mehr Backrezepte finden Sie unter  
[interspar.at/sally](https://interspar.at/sally)





Sallys herbstlich-winterliche Cupcakes passen perfekt zum kälter werdenden Wetter und sehen durch das doppelte Topping sensationell aus. Dank dem Kürbis im Teig werden die Muffins supersaftig, die Füllung aus Pflaumenmus rundet die Gewürze geschmacklich ab. Das Topping besteht aus einer Mascarpone-Sahne-Creme und wird durch die gehackten Nüsse zum absoluten Hingucker.

## Zubereitung:

### Vorbereitung

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und belege ein Muffinblech mit Papierförmchen.

### Kürbis Muffins

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten weiß und cremig. Füge die Buttermilch, das Öl und den geriebenen Kürbis hinzu und rühre alles kurz ein, ehe du die übrigen Zutaten dazugibst. Rühre den Teig kurz glatt und fülle ihn dann mit einem großen Portionierer in die Papierförmchen. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten. Hole sie aus dem Ofen, lasse sie kurz abkühlen, nimm sie dann aus der Form und lasse sie auf einem Abkühlgitter vollständig abkühlen.

### Mascarpone-Creme

Verrühre den Mascarpone mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt kurz in einer Rührschüssel, füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif. Fülle ein Drittel der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle.

### Muffins füllen

Stich die Muffins in der Mitte mit einem Apfelentkerner oder Messer aus und gib das Pflaumenmus mithilfe eines Spritzbeutels in die Öffnungen. Decke diese nach Belieben mit dem ausgestochenen Teigstück ab.

### Dekoration

Hacke die Haselnüsse nach Belieben fein und vermische sie mit dem Zimt. Spritze zuerst die Creme mit der großen Lochtülle auf die Muffins, bestreue diese dann von allen Seiten mit den Nüssen und spritze dann mit der Sterntülle Tupfen darauf.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Mehr Backrezepte finden Sie unter  
[interspar.at/sally](https://interspar.at/sally)

