



KÜRBIS-CUPCAKES



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Alkohol- und säurestabil
- Kuchen bleiben länger saftig
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Flaumige Konsistenz



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

125 g	
100 g	Butter, flüssig
120	Zucker
4	Ei(er)
2 g	Orangenschale
15 g	Kürbiskernöl
120 g	Butterguetzli, fein zerbröselt
40 g	Weissmehl
10 g	Backpulver
120 g	Kürbiskerne, gemahlen

FÜR DAS TOPPING

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
125 g	QimiQ Rahm-Basis, glatt gerührt
200 g	Hokkaidokürbis
60	Apfelpüree
50 g	Brauner Zucker
1 Msp.	Zimt
100	Quark 20 % Fett
2 cl	Whisky
50 g	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Cupcakes: QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Zucker und Eier gut verrühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. In befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Topping: Kürbis und Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Mit braunem Zucker und Zimt marinieren und in einem Topf zugedeckt im Ofen bei 160° weich schmoren. Die Masse pürieren und auskühlen lassen.
5. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Das glattgerührte QimiQ Classic Nature, Quark, Whisky, Zucker und 250 g Kürbispüree dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.
6. Topping auf die Cupcakes dressieren und nach Belieben garnieren.