



# KÜRBIS CUPCAKES



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

### FÜR DIE CUPCAKES

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>100 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>120 g</b>	Zucker
<b>4</b>	Ei(er)
<b>0.5</b>	Orange(n), fein geriebene Schale
<b>15 ml</b>	Kürbiskernöl
<b>120 g</b>	Buttergutzli, fein zerbröselt
<b>40 g</b>	Weissmehl
<b>10 g</b>	Backpulver
<b>120 g</b>	Kürbiskerne, gemahlen

### FÜR DAS TOPPING

<b>250 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>200 g</b>	Hokkaidokürbis
<b>50 g</b>	Brauner Zucker
<b>1 Msp.</b>	Zimt
<b>100</b>	Quark 20 % Fett
<b>2 cl</b>	Whisky
<b>50 g</b>	Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Cupcakes: QimiQ glatt rühren. Geschmolzene Butter, Zucker, Eier, Orangenschale und Kürbiskernöl dazumischen.
3. Butterkekse, Mehl, Backpulver und Kürbiskerne vermengen und zur QimiQ Mischung mischen.
4. In befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. 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 °C weich schmoren. Die Masse pürieren und auskühlen lassen.
6. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Quark, Whisky, Zucker und 250 g Kürbispüree dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.
7. Topping auf die Cupcakes dressieren und nach Belieben dekorieren.