



# SÜSSKARTOFFEL CUPCAKES MIT HONIG-ZIEGENKÄSE-BUTTERCREME



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE CUPCAKES

<b>260 g</b>	Weissmehl, Type 550
<b>5.2 g</b>	Zimt
<b>4.6 g</b>	Backpulver
<b>4.6 g</b>	Natron
<b>2.5 g</b>	Ingwerknolle, gemahlen
<b>1.9 g</b>	Muskatnuss, gemahlen
<b>2.8 g</b>	Salz
<b>230 g</b>	Butter, ungesalzen
<b>260 g</b>	Brauner Zucker
<b>200</b>	Zucker
<b>200 g</b>	Ei(er)
<b>450 g</b>	Süßkartoffeln, püriert
<b>150 g</b>	Pekannüsse, gehackt

### FÜR DAS TOPPING

<b>250 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, ungekühlt
<b>150 g</b>	La Bonne Vie Honig-Ziegenkäse
<b>100</b>	Vollrahm
<b>80 g</b>	Zucker
	Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mehl mit Zimt, Backpulver, Natrium, Ingwer, Muskatnuss und Salz vermischen.
3. Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und die Eier dazumischen. Trockene Zutaten dazumischen.
4. Süßkartoffelpüree und Pekannüsse dazugeben und gut vermischen.
5. Masse in befettete Muffinformen füllen (ca. 3/4 voll) und im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Topping in einen Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes dressieren.