



SÜSSKARTOFFEL-CUPCAKES MIT HONIG-ZIEGENKÄSE-BUTTERCREME



QimiQ AVANTAGES

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



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DIE CUPCAKES

260 g

5.2 g Cannelle

4.6 g Levure chimique

4.6 g Natron

2.5 g Gingembre frais, moulues

1.9 g Noix de muscade, moulues

2.8 g Sel

230 g Butter, ungesalzen

260 g Sucre de canne

200 Sucre

200 g Euf(s)

450 g Süsskartoffeln_ Patates douces, réduit en purée

150 g Pekannüsse, haché

FÜR DAS TOPPING

250 g , non réfrigéré

150 g La Bonne Vie Honig-Ziegenkäse

100 Crème fouettée 36 % graisse

80 g Sucre

Jus d'un citron

PRÉPARATION

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 dazumischen.
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.