



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

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 g	Butter, geschmolzen
120 g	Zucker
4	Ei(er)
0.5	Orange(n), fein geriebene Schale
15 ml	Kürbiskernöl
120 g	Butterkekse, fein zerbröseln
40 g	Mehl
10 g	Backpulver
120 g	Kürbiskerne, gemahlen

FÜR DAS TOPPING

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

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Cupcakes: Ungekühltes QimiQ Classic 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 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. Topfen, 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.