



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

260 g	Weizenmehl
5.2 g	Zimt
4.6 g	Backpulver
4.6 g	Natron
2.5 g	Ingwerknolle, gemahlen
1.9 g	Muskatnuss, gemahlen
2.8 g	Salz
230 g	Butter, ungesalzen
260 g	Brauner Zucker
200	Zucker
200 g	Ei(er)
450 g	Süßkartoffeln, püriert
150 g	Pekannüsse, gehackt

FÜR DAS TOPPING

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, ungekühlt
150 g	La Bonne Vie Honig-Ziegenkäse
100	Schlagobers 36 % Fett
80 g	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 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.