

Cupcakes zu Halloween

Zutaten:

- 2 Bio-Orangen
- 1 Vanilleschote
- 350 g Kürbisfruchtfleisch (z. B. Hokkaido)
- 50 g Vollrohrzucker
- 2 Eier
- 2 EL Milch (3,5 % Fett)
- 170 g Dinkelmehl Type 1050
- 1 TL Backpulver
- 1 Msp. gemahlene Nelke
- 1 TL Kakaopulver
- 500 g Frischkäse
- 3 EL Honig
- 1 EL Zitronensaft
- orange Lebensmittelfarbe
- schwarze Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

1. Die Orangen heiß waschen, trocken tupfen, die Orangenschale abreiben, Früchte halbieren und den Saft auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden. Das Kürbisfruchtfleisch würfeln, mit der Vanilleschote und dem Orangensaft 10–15 Minuten weich dünsten, die Vanilleschote entfernen und den Kürbis fein pürieren.
2. Ein Muffinblech mit schwarzen Papierförmchen auslegen.
3. Vollrohrzucker, Eier und Milch zum Kürbispüree geben. Die Orangenschale mit Mehl, Backpulver, Nelkenpulver sowie Kakao vermischen und unter die Kürbismasse rühren, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. In die Papierförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C; Gas: Stufe 3) ca. 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen und vom Blech nehmen und auskühlen lassen.
4. Für die Creme Frischkäse mit Honig und Zitronensaft cremig rühren. Die Masse teilen und in einer Schüssel jeweils mit einigen Tropfen Lebensmittelfarbe kräftig orange und schwarz färben. Beide Cremes zusammen in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen. Dabei darauf achten, möglichst in jede Hälfte eine Creme zu füllen und so wenig wie möglich zu mischen. Auf die Cupcakes spritzen und nach Belieben mit kleinen `Hexenbesen` verzieren.



Orangen:

- Sorgen für gutes Sehen
- Stärken das Immunsystem
- Machen glücklicher
- Schützen vor Krankheiten
- Sind als Saft besonders gesund

RW 44

www.ehanuschke.de



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr

Donnerstag 14 – 18:30 Uhr

Freitag 14 – 18 Uhr

Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle:

<https://eatsmarter.de/rezepte/cupcakes-zu-halloween-0>

Rezeptquelle: www.eatsmarter.de