

Kürbis-Haselnuss-Cupcakes mit Zwetschgen

Zutaten für 12 Stück:

- 100 g weiche Butter
- 150 g Vollrohrzucker
- 2 Prisen Vanillepulver
- 3 Eier
- 80 g Kürbispüree (z.B. Hokkaido)
- 1 Bio Zitrone Saft und Schale
- 125 g Weizenmehl Type 1050
- 80 g gemahlene Haselnusskerne
- Zimt, 1 Msp. Gemahlener Kardamom
- 1 TL Backpulver
- 90 g Haselnusskerne
- 250 g Zwetschgen
- 80 ml roter Traubensaft
- ½ Bio Orange
- ½ Zimtstange
- 1 TL Speisestärke
- 150 g Schlagsahne
- **12er-Muffinblech mit Papierförmchen**

Zubereitung:

1. Butter mit 50 g Zucker und 1 Prise Vanillepulver cremig rühren. Eier mit Kürbispüree, Zitronenschale und -saft verquirlen und mit Mehl, gemahlene Haselnüssen, ½ TL Zimt, Kardamom und Backpulver unter die Masse mengen. 40 g Haselnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten rösten. Dann unter den Teig heben und in Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen abkühlen lassen.
2. Derweil restliche Haselnüsse grob hacken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. 80 g Zucker mit etwas Zimt in eine Pfanne geben. 35 ml Wasser zugießen und alles bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald der Zucker geschmolzen ist und die Mischung kocht, Haselnüsse zufügen und gut unterrühren: Sie sollen gleichmäßig mit dem Zuckersirup bedeckt sein. Nüsse unter Rühren in 3-5 Minuten goldbraun karamellisieren lassen. Auf das Blech geben und abkühlen lassen.
3. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Restlichen Zucker in einem Topf bei kleiner Hitze karamellisieren lassen. Dann mit Traubensaft ablöschen und kochen lassen, bis sich der Karamell nach ca. 3 Minuten gelöst hat. Orange heiß waschen, trocken reiben, abreiben und Saft auspressen. Schale mit Zimtstange zum Traubensaft geben. Orangesaft mit Stärke anrühren und unter Rühren dazu gießen. Einige Minuten köcheln und leicht eindicken lassen. Zwetschgen zugeben und 1-2 Minuten mitköcheln; dann abkühlen lassen. Zimtstange entfernen. Sahne mit übrigem Vanillepulver steif schlagen.
4. Je 1-2 EL Sahne auf die Muffins geben, mit Zwetschgen toppen und mit gebrannten Haselnüssen bestreuen.



Haselnüsse:

- Sind Vitaminwunder
- Sorgen für starke Knochen
- Punkten mit Eisen
- Stärken Gehirn und Nerven
- Schützen Herz und Gefäße
- Müssen gut gekaut werden

RW 40

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: Zeitschrift Eat Smarter Nr.
05/2020

Rezeptquelle: www.eatsmarter.de