

ZUTATEN

KARAMELL:

1 Kl. Hokkaido Kürbis
2 Eier
150g brauner Zucker
50g Butter
100ml Buttermilch
200g Mehl
1TL Backpulver
1TL Zimt
1/2 TL Muskat
Prise Kardamom
Prise Salz

MUFFINS:

200g Zucker
100g Butter
120ml Sahne
1/2 TL Salz

TOPPING:

250ml Sahne
130ml des Salted Caramels
2 EL grobes Meersalz
2 EL geröstete Kürbiskerne

KÜRBIS SALTED CARAMEL CUPCAKES

1. Am Vortag das Karamell vorbereiten: Zucker bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne erhitzen und karamellisieren lassen. Sobald das Karamell goldbraun ist die kalte Butter in Stücken dazu geben. Ständig dabei rühren! Anschließend mit Sahne ablöschen und mit Salz abschmecken. Karamell in eine Schüssel füllen und über Nacht abkühlen lassen

2. Am nächsten Tag: Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

3. Für das Kürbispüree den Hokkaido waschen, halbieren, Kerne entfernen und den Kürbis in grobe Stücke schneiden. Der Kürbis muss nicht geschält werden! 2 EL Kerne waschen und beiseite stellen. Kürbis im Ofen ca. 40 Minuten rösten und anschließend pürieren

4. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen

5. Für die Muffins Eier mit Zucker schaumig aufschlagen und weiche Butter, sowie Kürbispüree und Buttermilch zufügen. Mehl mit Backpulver, Zimt, Muskat, Kardamom und Salz mischen und zu den flüssigen Zutaten fügen. Alles kurz miteinander vermischen. Muffin Blech mit Muffin Förmchen auslegen und Teig auf die 12 Mulden verteilen. Im 220°C Ofen zunächst 7 Minuten backen und anschließend den Ofen auf 180°C herunterschalten. Weitere 10 Minuten backen. So bekommen die Muffins die schöne Koppel und werden extra fluffig. Nach der Backzeit Muffins auskühlen lassen

6. Für das Topping Sahne steif schlagen und erst dann 80ml des Karamells zufügen. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Muffins spritzen, sodass in der Mitte ein Loch entsteht. Das Loch mit dem übrigen Karamell füllen. Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten und auf die Cupcakes streuen. Mit groben Meersalz verfeinern und alles mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: X12 STÜCK
DAUER: 6 STUNDEN 45 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 45 MIN | RUHEZEIT: 6 STD 00 MIN

