

## Spider-Cupcakes



**Nachspeise**  
Rezeptart



**60 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit

Mehrere Stunden Abkühlzeiten einkalkulieren



### Zutaten für circa 20 Portionen

#### Cupcakes:

250 g Kürbispüree (Hokkaido-Kürbis)  
250 g Mehl  
1 ½ TL Backpulver  
2 Eier  
1 Prise Salz  
70 g Sonnenblumen- oder Rapsöl  
180 g Backzucker  
50 ml Orangensaft

#### Frosting:

1 Pkg. Vanillepuddingpulver  
½ Liter Milch  
3 EL Zucker  
4 bis 6 EL Steirisches Kürbiskernöl  
g.g.A.  
250 g Butter  
100 g Puderzucker

#### Cupcake Formen

Mozartkugeln oder mit Schoko glasierte  
und gekochte Esskastanien  
Monsteraugen (Zuckerdekor)  
kleines Stück geschmolzene  
Kochschokolade

### Zubereitung

Zuerst den Pudding für das Frosting zubereiten:

Puddingpulver in 8 EL kalter Milch auflösen. Zucker mit restlicher Milch erhitzen, gelöstes Puddingpulver und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. einrühren. Pudding in eine Schüssel umfüllen und vollständig abkühlen lassen. Dabei mit Frischhaltefolie abdecken damit keine Puddinghaut entsteht.

Für das Kürbispüree einen Hokkaido in kleine Stücke schneiden, dünsten und pürieren. 250 g des Pürees auf die Seite stellen und abkühlen lassen.

Für den Cupcake Teig zuerst die Eier trennen und das Backrohr auf 180 °C (Ober- Unterhitze) vorheizen. Aus dem Eiklar und einer Prise Salz einen steifen Schnee schlagen und beiseite stellen. In einer Rührschüssel Dotter, Backzucker, Sonnenblumenöl, Zimt, Ingwer und Orangensaft miteinander verrühren. Das Backpulver unter das Mehl mischen, beides zu den anderen Zutaten in die Rührschüssel geben und alles gut vermischen. Zum Schluss den steifen Eischnee unterheben. Die Cupcake-Förmchen bis zur Hälfte mit Masse befüllen und in den Backofen geben, für ca 15 Minuten backen (Oberfläche darf nur eine leichte Bräunung erhalten).

Zum Bereiten des Frostings sollten Butter und Pudding die gleiche Zimmertemperatur haben. Zuerst die Butter sehr flaumig aufschlagen, bis sie in der Farbe deutlich heller geworden ist. Den Puderzucker mit Hilfe eines Löffels durch ein Sieb streichen und unter die Butter rühren. Anschließend den Pudding Löffel für Löffel in die Masse einrühren.

Das Frosting mit Hilfe eines Spritzsackes und Tülle auf die kalten Cupcakes drapieren. Für die Spinne eine Mozartkugel aufsetzen und mit geschmolzener Kochschokolade die Monsteraugen befestigen sowie die Beine aufspritzen.

Die Cupcakes bis zum Verzehr in den Kühlschrank geben – sie halten sich dort 3 bis 4 Tage.

**Rezept von Theresia Fastian, [www.fastian.at](http://www.fastian.at) / Foto: Stefan Kristoferitsch**