
KERNÖL-CUPCAKES

Schritt-für-Schritt-Anleitung

Unsere weihnachtlichen Kernöl-Cupcakes duften nach besinnlichem Advent, Gemütlichkeit und Spaß... und schmecken nach mehr!

Zutatenliste

für 12 bis 16 Stück

Cupcakes:

250 g Kürbispüree (Hokkaido)
250 g Mehl (Weizen oder Dinkel)
1 ½ TL Backpulver
2 Eier
1 Prise Salz
70 g Sonnenblumenöl
180 g Backzucker
50 ml Orangensaft
½ TL Zimtpulver
½ TL Ingwerpulver

Frosting:

1 Pkg. Vanillepuddingpulver
½ Liter Milch (oder Mandelmilch)
3 EL Zucker
4-6 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
250 g Butter (oder vegane backfähige
Margarine)
100 g Puderzucker
evtl. grüne Lebensmittelfarbe

Deko:

weihnachtliches Zuckerdekor

Backutensilien

...bzw. hilfreiche Küchengeräte

zwei kleine Kochtöpfe	Frischhaltefolie
Waage und Messbecher	Handmixer mit Quirl
kleine und große Arbeitsschüsseln	feines Sieb
Esslöffel und Teelöffel	Cupcake-Form zum Backen
Schneebeesen, Teigkarte	bunte Cupcake-Papierförmchen
Standmixer oder Pürierstab	Spritzsack mit Sterntülle

Zubereitung



Zuerst den Pudding zubereiten: Milch abmessen, in einen Kochtopf geben und Zucker unterrühren. Puddingpulver mit 8 EL der kalten Milch verrühren.



Milch mit Zucker unter regelmäßigem Rühren zum Kochen bringen, Puddingpulvermasse dazu geben, auch hier ständig weiterrühren und kurz aufkochen lassen.



Sobald Pudding zum Andicken beginnt, Kochtopf von der heißen Platte nehmen, anschließend das Kürbiskernöl unterrühren. Den Kernöl-Pudding in eine Schüssel umfüllen und sofort mit Frischhaltefolie verschließen, damit sich während dem Abkühlen keine Haut an der Oberfläche bilden kann.



Für das **Kürbispüree** den Hokkaido waschen, mit einem scharfen Messer halbieren und mit Hilfe eines Löffels die Kerne mit den Fasern entfernen. Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und mit wenig Wasser bei mittlerer Hitze im Kochtopf weichdünsten. Bei Bedarf Wasser nachgießen—es muss immer etwas Wasser am Boden sein damit nichts anbrennt.



Das weichgedünstete Kürbisfleisch in einem Standmixer oder mit einem Pürierstab pürieren. Das Kürbispüree gut auskühlen lassen und 250 g für den Teig beiseite stellen. Den Rest in ein sauberes Schraubglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren (kann man für Suppe, Sugo oder Aufläufe verwenden).



Eier trennen, das Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem **Eischnee aufschlagen** und beiseite stellen. Das **Backrohr auf 200°C Ober-/Unterhitze einschalten**.



Für den **Teig** zuerst die Eidotter in ein Rührschüssel geben. Orangensaft, Sonnenblumenöl, Zucker, Zimt- und Ingwerpulver abmessen und vorbereiten. Dann die Dotter mit dem Öl schaumig rühren und den Orangensaft, den Zucker und die Gewürze dazu mischen.



Das Mehl in eine kleine Schüssel wiegen und das Backpulver untermischen. Zuerst das Kürbispüree in die Dotter-Zucker-Masse untermischen, dann erst das Mehl-Backpulvergemisch dazu geben und so lange mit dem Handmixer rühren bis eine glatte Masse entstanden ist (Klümpchen dürfen nur mehr in Form von Fruchtfleisch-Stückchen enthalten sein).



Anschließend vorsichtig, mit geringer Mixstufe, den Eischnee unterheben.



Die **Cupcake-Papierförmchen** in die Cupcake-Backform legen. Mit Hilfe eines Löffels den Kürbisteig einfüllen, dabei die Förmchen nur bis zur Hälfte voll machen. (wenn die Förmchen zu voll gefüllt werden, quillt der Teig beim Aufgehen zu stark heraus). Die Cupcakes in den **Backofen** geben und diesen **auf 180 °C herunter schalten**. Cupcakes für ca. 15 Minuten backen bis sie eine leichte Bräune erhalten und anschließend gut auskühlen lassen (dürfen beim Aufspritzen des Frostings nicht mehr warm sein, sonst schmilzt es).



Das **Frosting** direkt vor dem Verzieren vorbereiten. Bei Beginn ist es wichtig, dass Pudding und Butter die gleiche Temperatur haben und die Butter muss weich sein.



Mit dem Handmixer die Butter flaumig aufschlagen, bis sie deutlich heller geworden ist. Den Puderzucker mithilfe eines Löffels durch ein feines Sieb streichen und unterrühren.



Anschließend den Pudding Löffel für Löffel in die Masse einrühren. Das Kürbiskernöl gibt dem Frosting einen oliv-grünen Farbton. Wer es mehr „Tannenbaum-grün“ haben möchte, gibt einfach grüne Lebensmittelfarbe hinzu.



Das Frosting mittels Spritzsack und Sterntülle auf die Cupcakes drapieren und mit weihnachtlichen Zuckerdekor nach Wunsch verzieren. Die fertigen Cupcakes vor dem Verzehr noch kurz kühlen damit das Frosting fest wird. Im Kühlschrank halten sich die Cupcakes circa drei Tage.

Gutes Gelingen!

Theresia Fastian
www.fastian.at