

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Unser 
Herbst
wird gruselig

Halloween-Cupcakes



Zutaten

Teig

6 Oreo Kekse
200 g Mehl
150 g Zucker
1 Prise Salz
30 g Kakaopulver
½ TL Backpulver
¼ TL Natron
2 Eier
100–130 g Kefir
oder Buttermilch

150 g Sonnenblumenöl
Lebensmittelfarbpaste in
Schwarz

Marmelade

800 g Hokkaido-Kürbis
350 g Äpfel (säuerlich)
350 g Orangen (geschält)
2 Sternanis
½ TL Zimt
500 g Gelierzucker (3:1)

Deko

150 g Zartbitterkuvertüre

Creme

350 g Frischkäse
400 g Sahne
7 TL San-apart
70 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
Lebensmittelfarbpaste
in Rot und Gelb

 12 Stück  60 Min.  20 Min.  1 Std.

1 Teig

Die Oreo Kekse für 30 Minuten einfrieren und anschließend im Mixer fein zerkleinern. Die trockenen Zutaten Mehl, Zucker, Salz, Kakao, Backpulver, Natron und die Kekskrümel in einer Schüssel klümpchenfrei verrühren. Anschließend die Eier, den Kefir, Sonnenblumenöl und etwas Lebensmittelfarbpaste hinzugeben und mit einem Schneebesen einrühren – hier wird keine Küchenmaschine benötigt. Den Teig gleichmäßig auf 12 Muffinförmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze für 20 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

2 Marmelade

Den Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. Den Kürbis und die Äpfel ungeschält klein schneiden. Die Orangen schälen und die Filets herausschneiden. Den Saft aus dem Orangen-Rest ausdrücken. Sternanis, Zimt und Gelierzucker hinzufügen und verrühren. Die Zutaten in einem großen Topf unter Rühren aufkochen lassen und so lange bei mittlerer Stufe kochen, bis der Kürbis weich ist. Anschließend den Sternanis entfernen, die Marmelade pürieren oder durch die flotte Lotte streichen. Die Marmelade noch heiß in Schraubgläser füllen.

3 Deko

Die Kuvertüre fein hacken. Etwa ⅔ davon über einem heißen, aber nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Anschließend vom Wasserbad herunternehmen und das restliche Drittel Kuvertüre einrühren. So wird die Schokolade auf etwa 31 °C abgekühlt und bekommt keinen Grauschleier beim Abkühlen. Die Kuvertüre in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen und eine ganz kleine Spitze vorne abschneiden. Mit der Kuvertüre kleine Spinweben auf Backpapier spritzen. Alternativ die Kuvertüre in ein eiskaltes, mit Eiswürfeln und Wasser gefülltes Glas spritzen und eine „Zufallsdeko“ erstellen. Die einzelnen Teile für ein paar Sekunden im Wasser lassen und herausnehmen, sobald sie fest sind.

Tipp: Um einen tollen 3D-Effekt zu bekommen, können die Spinweben auf ein aufgeklapptes Buch gelegt werden.

4 Creme

Den Frischkäse kurz glattrühren und mit Sahne, San-apart, Puderzucker, Vanilleextrakt und Lebensmittelfarbe steif schlagen.

5 Zusammensetzen

Mit einem Messer einen Kegel in die Cupcakes schneiden und so ein Loch erstellen. Etwa 1 TL der Marmelade einfüllen und mit einem ganz dünnen Muffindeckel abdecken. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und gleichmäßig auf die Muffins spritzen. Mit der Schokoladendekoration verzieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

