



ZUTATEN (Menge für 12 Stück)

Für die Cupcakes:

- 100 g Butter
- 90 g Zucker
- 3 Stk. Eier (Gr.M)
- 80 g Kürbismus

150 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

- 1 TL Backpulver
- 1 TL Vanillepaste
- 80 g Haselnüsse (gehackt)

Für die Buttercreme:

- 130 g Butter
- 120 g brauner/ weißer Puderzucker
- 1 TL Vanillepaste
- 1 TL Zimt
- 1 cm Ingwer (frisch gehobelt)



ZUBEREITUNG

Die Cupcakes:

1. Den Ofen zu erst auf 160 ° C Umluft vorheizen.
2. Butter und Zucker in eine Schüssel geben und aufschlagen. Nach und nach die Eier und das Kürbismus unterrühren.
3. Anschließend KOMEKO KUCHENGLÜCK mit dem Backpulver mischen und dann die Vanillepaste sowie Haselnüsse hinzugeben. Die Mischung erneut verrühren.
4. Danach den Teig auf alle Förmchen verteilen und bei 160 ° C für 15 Min. in den vorgeheizten Backofen geben.

Die Buttercreme:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und aufschlagen.
2. Nachdem die Cupcakes abgekühlt sind, die Buttercreme auf ihnen Cupcakes verteilen.

Unser Tipp:

Gebe nicht sofort Buttercreme auf alle Cupcakes. So kannst du sie noch länger im Kühlschrank aufbewahren.

