Genießen

Rezept von Lea Bischoff aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 22.10.2026

Kürbis Cupcakes **Für 6 Stück**

Zutaten:
Für die Cupcakes:
180 g zimmerwarme Butter
180 g brauner Zucker
etwas Salz
3 Eier (Größe M)
120 g Schmand
2 TL Vanille-Extrakt
300 g Dinkelmehl (Type 630)
40 g gemahlene Mandeln
1/2 Pck. Backpulver
2 TL Pumpkin Spice (Gewürzmischung aus gemahlenem Zimt, Nelken, Ingwer) (ersatzweise Zimt)

Für die Schokoladenhülle:
400 g weiße Kuvertüre
etwas orange Lebensmittelfarbe (Gel- oder Pastenfarbe) (nach Belieben)

Für die Ganache zum Aufspritzen:
200 g weiße Kuvertüre
70 g Schlagsahne
etwas orange Lebensmittelfarbe (Gel- oder Pastenfarbe) (nach Belieben)

Für die Dekoration:
100 g Marzipan-Rohmasse
etwas Back-Kakao (oder braune Lebensmittelfarbe)
bunte Zuckerstreusel (nach Belieben)

Außerdem:
12 Gugelhupf-Förmchen aus Silikon
Backblech
Schlagkessel mit Standring (oder Edelstahlschüssel)
(Digitales) Küchenthermometer
Spritzbeutel (mit Sterntülle)

Zubereitung:
1. Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die 12 Cupcake-Förmchen auf ein Backblech stellen.
2. **Für die Cupcakes** die Butter, den Zucker und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine etwa 6 Minuten hellgelb und cremig rühren.
3. Nach und nach die Eier zugeben und jeweils etwa 1 Minute sorgfältig unterrühren.
4. Den Schmand und den Vanille-Extrakt zugeben und kurz unterrühren.
5. Das Mehl, die Mandeln, das Backpulver und die Gewürze mischen und kurz unter die Eier-Schmand-Masse rühren.
6. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen füllen.
Leas Tipp: Die Förmchen bitte nur zu 3/4 füllen, da der Teig aufgeht.
7.Die Cupcakes im heißen Ofen in den Förmchen auf dem Blech im unteren Ofendrittel 24-28 Minuten backen.
Leas Tipp: Nach 24 Minuten mit einer Stäbchenprobe kontrollieren, ob die Cupcakes durchgebacken sind. Dafür mit einem Holzstäbchen in einen Cupcake stechen und wieder herausziehen. Hängt Teig am Holzstäbchen, noch ein paar Minuten weiterbacken.
8. Die Cupcakes etwa 10 Minuten in den Förmchen auf einem Gitter ankühlen lassen, vorsichtig aus den Förmchen lösen und auf dem Gitter auskühlen lassen.
9. Inzwischen die Förmchen spülen, sorgfältig abtrocknen und auf einen großen flachen Teller oder ein Backblech stellen.
10. Die Cupcakes für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

11. Inzwischen **für die Schokoladenhülle** die Kuvertüre mit einem großen Messer klein hacken und 260 g Kuvertüre in einen Schlagkessel geben und unter gelegentlichem Rühren im Kessel über einem heißen Wasserbad schmelzen.
12. Sobald die Kuvertüre 40 Grad erreicht hat, den Kessel vom Wasserbad nehmen und die geschmolzene Kuvertüre mit der übrigen gehackten Kuvertüre (140 g) unter Rühren wieder abkühlen.
13. Sobald die gesamte Kuvertüre glatt geschmolzen und abgekühlt ist, kann sie nach Belieben orange eingefärbt werden.
14. Zum Überziehen ein Förmchen zu 1/3 mit Kuvertüre füllen und einen Cupcake aus dem Kühlschrank nehmen und vorsichtig in das befüllte Förmchen drücken, bis die Kuvertüre am Förmchenrand hochsteigt.
Leas Tipp: Wenn zu wenig Schokolade im Förmchen war, vorsichtig an den Seiten weitere Kuvertüre nachgießen, bis die Schokolade oben an den Förmchenrand steigt.
15. Die restlichen Cupcakes nacheinander ebenso mit Kuvertüre überziehen und etwa 10 Minuten festwerden lassen.
16. Alle überzogenen Cupcakes in den Förmchen 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Schokohülle vollständig abkühlen und fest werden kann.
17. Inzwischen für die Ganache die Kuvertüre mit einem großen Messer klein hacken und in eine Rührschüssel geben.
18. Die Sahne in einen kleinen Topf geben, unter Rühren kurz aufkochen, über die Kuvertüre geben und unter Rühren schmelzen, nach Belieben mit wenig Lebensmittelfarbe orange einfärben und abkühlen lassen.
19. Die kalte Ganache mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen und in einen Spritzbeutel (mit Sterntülle) füllen.
20. Die Cupcakes vorsichtig aus den Förmchen lösen.
Leas Tipp: Zum Auslösen der Cupcakes erst den Förmchenrand vorsichtig lösen, indem man die Silikonförmchen vom Cupcake abzieht und dann kopfüber nach unten rausdrückt.
21. **Für die Dekoration** die Ganache auf die Hälfte der ausgelösten Cupcakes großzügig aufspritzen und mit Zuckerstreuseln bestreuen. Jeweils einen zweiten Cupcake umgedreht als Deckel aufsetzen und leicht anrücken.
22. Das Marzipan mit wenig Back-Kakao einfärben, zu Stielen formen und in die Vertiefung der oberen Kürbishälften stecken.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:
https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/gebaeck-fuer-die-herbsttafel-und-das-halloween-buffet-100.html

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.