Pumpkin Cupcakes (Gresskar-cupcakes)



Ingredienser

Pumpkin Cupcakes:
115 g smør
200 g sukker
2 store egg
1 ts vaniljeessens
1/4 ts ingefær
1/4 ts nellik
1 ts kanel
1 ts bakepulver
195 g hvetemel
75 g gresskarpuré (se tips)

Cream Cheese Frosting:
120 g kremost
25 g smør
0,5 ts vaniljeessens
175 g melis

Pynt:
100 g valnøtter eller pecannøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i vaniljeessens og gresskarmos. Sikt mel sammen med krydder og bakepulver og rør inn i deigen til slutt.

Ha papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min, til de er gjennomstekte. Avkjøl helt.

Pisk sammen romtemperert kremost og mykt smør. Pisk inn vaniljeessens og melis til en fluffy ostekrem. Sprøyt kremen på muffinsene med en kakesprøyte. Dryss eventuelt over fint hakkede valnøtter til slutt.

Tips

Gresskarmos fås kjøpt ferdig på boks i velassorterte matvarebutikker. Jeg foretrekker selvfølgelig å bruke fersk gresskar. Del da først opp gresskaret, skrell bitene og fjern alle frø. NB! Det lønner seg å kjøpe små gresskar, for de er kjempeharde å dele opp når de er store. Så kan du enten dampkoke gresskarbitene i en kjele til de er møre (litt som når man koker kålrot for å lage kålrotstappe), eller du kan bake bitene i ovnen ved 175°C i 30-45 min, til gresskarkjøttet er mørt. Kjør det myke gresskaret deretter til mos enten med stavmikser eller i en food processor og mål opp 75 g til bruk for denne oppskriften. Avkjøl før bruk.

Vent til muffinsene er helt kalde før du har på ostekremen, ellers vil den smelte. Masse flotte kakesprøyter fås kjøpt i nettbutikker som selger kakepynteutstyr (se tips under Lenker på startsiden), men det går også fint å smøre ostekremen på med en kniv.

"Pumpkin Cupcakes" kan fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pumpkin-cupcakes-gresskar-cupcakes