



Kürbis-Schokoladen-Cupcakes

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

250 g	Butternut Kürbis	160 g	Mehl
½ TL	Backpulver	1 TL	Natron
½ TL	Salz	2 TL	Zimt
150 g	Butter, weich	80 g	Zucker, braun
2	Eier	120 g	Schokoladenchips
30 g	Sprinkles	200 g	Frischkäse (Doppelrahmstufe)
100 ml	Kokosmilch	120 g	Puderzucker
100 g	Kokosraspeln		

Zubereitung

1. Kürbis putzen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Würfel mit 30 g Butter, 1 Teelöffel Zimt und 1 Esslöffel Zucker 5 Minuten andünsten. Erkalten lassen. Danach mit Mehl, Backpulver, Natron, Salz, restlicher Butter, Zimt, Zucker, 80 ml Kokosmilch und Eiern zu einem Teig rühren.
3. Diesen in gefettete Muffinformen etwa halb voll einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad für 15- 20 Minuten backen.
4. Als Test mit einem Zahnstocher in den Teig stechen und wenn dieser "sauber" wieder herauskommt, sind die Böden fertig.
5. Aus Frischkäse, restlicher Kokosmilch und Puderzucker die Creme in einem Rührgerät anrühren.
6. Die Creme in ein Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank für 30 Minuten kühlen.
7. Die Cupcake Böden vollständig erkalten lassen und dann die Creme darauf geben und mit Kokosraspeln, Schokoraseln, und Sprinkles dekorieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von

Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN