


Halloween kurpitsakuppikakut

Nämä herkulliset ja mausteiset kurpitsamuffinit kuorrutetaan niin, että ne muistuttavat kurpitsaa. Täydellistä tarjottavaa Halloween juhliin!

20 - 24 kappaletta

 Vaikeustaso 2

 up to 60 Min.



Ainekset::

Taikina:

200 g kurpitsaa
5 dl vehnä jauhoja
3 tl piparimaustetta tai 1 tl kanelia, kardemummaa ja neilikkaa
0,5 tl suolaa
3 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
0,5 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa
110 g pehmeää voita
2,5 dl sokeria
1 dl fariinisokeria
2 kpl kananmunaa
1,75 dl kevytmaitoa

Kuorrute:

1 ps Dr. Oetker Vaniljakakkumoussea
2,5 dl kevytmaitoa
1 tl piparimaustetta
1 tl Dr. Oetker Vihreää geeliväriä
3 - 4 tl Dr. Oetker Oranssia geeliväriä

Koristelu:

10 - 12 kpl suolatikkuja

1 Muffinitaikina:

Laita uuni kuumentamaan 190 asteeseen.

Leikkaa kurpitsa pieniksi kuutioiksi. Keitä kurpitsakuutiot pienessä määrässä vettä noin 10 minuuttia. Kaada suurin osa vedestä pois ja soseuta sauvasekoittimella tasaiseksi.

Sekoita jauhot, piparimauste, suola, leivinjauhe ja ruokasooda keskenään.

Vatkaa toisessa kulhossa sähkövatkaimella pehmeä voi ja sokerit vaaleaksi vaahdoksi. Lisää munat yksi kerrallaan samalla voimakkaasti vatkatun.

Lisää vaahdon sekaan vuorotellen jauhoseosta, kurpitsasosetta ja maitoa ja kääntele tasaiseksi. Jaa taikina muffinivuokiin ja paista uunin keskitasolla noin 25 minuuttia. Kokeile puutikulla muffinien kypsyyttä. Jos taikinaa ei jää tikkuun kiinni, muffinit ovat valmiit. Anna jäähtyä ennen kuoruttamista.

2 Kuorrutus:

Sekoita Vaniljakakkumousse, piparimauste ja maito kulhossa. Vatkaa sähkövatkaimen pienellä nopeudella minuutti ja sitten korkealla nopeudella 4 minuuttia kunnes vahto on ilmavaa.

Ota täytteestä 2-3 isoa ruokarusikallista sivuun ja värjää vihreäksi. Laita vihreä kuorrutus pursotuspussiin ilman tyllää.

Värjää loput kuorrutteesta oranssilla geelivärillä. Laita pursotuspussiin, jossa on tähtityllä. Pursota oranssia kuorrutetta jäähtyneiden muffinien päälle.

Asettele puolikas suolatikku kuppikakun keskelle. Leikkaa pursotinpuussin päähän pieni reikä ja pursota vihreää kuorrutusta päälle muistuttamaan kurpitsan vartta.