



Rezept des Backhauses in Kooperation mit dem Weltladen Großkrotzenburg

Faire Kürbis-Gewürz-Cupcakes

* Die markierten Produkte sind im Weltladen Großkrotzenburg erhältlich.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 150 g **Fairtrade Vollrohrzucker***
- 1 Teelöffel (7 g) Natron
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise **Fairtrade Salz***
- 2 Teelöffel (5 g) **Fairtrade Zimt***
- 1 Prise **Fairtrade Muskat***
- 0,5 Teelöffel (2 g) **Fairtrade Ingwer***
- 1 Prise **Fairtrade Nelken***
- 1 Prise **Fairtrade Curcuma***
- 250 g Kürbismus (Kürbis gekocht, püriert und etwas abgetropft)
- 150 ml Milch (VEGANE ALTERNATIVE: **Fairtrade Kokosmilch***)
- 110 ml (100 g) **Fairtrade Öl***
- 30 ml Essig

Guss:

- 30 g – 40 g Margarine
- 200 g Puderzucker
- 2 - 3 Tropfen Bittermandelöl oder 1 Päckchen Vanillezucker
- etwas Milch (VEGANE ALTERNATIVE: **Fairtrade Kokosmilch***)

Zubereitung:

Die trockenen Zutaten mischen. In einer weiteren Schüssel die feuchten Zutaten mischen.

Die beiden Mischungen kurz vermengen, nicht zu viel rühren! Teig in 12 mit Muffinpapieren ausgelegte Muffinformen füllen.

Ca. 20 Minuten bei 175°C Umluft backen.

Guss:

Margarine schaumig rühren. Restlichen Zutaten unterrühren und aufschlagen. Die abgekühlten CupCakes damit bestreichen. Eventuell mit bunten Zuckerstreuseln verzieren.