



Höstiga cupcakes med pumpa

Christina Gyllner, 2013-10-23, 12 stycken!!!

Ingredienser:

Cupcakes	100 g smör, rumsvarmt 2,5 dl strösocker 2 stora ägg 2,5 dl vetemjöl 0,5 tsk bakpulver 0,5 tsk bikarbonat 0,25 tsk salt 1 tsk hemmagjord pumpkin spice, se nedan 200 g pumpapuré
Frosting	100 g smör, rumsvarmt 200 g cream cheese 4 dl florsocker, siktat
Dekoration	pecannötter & jelly beans
Pumkin pie spice	1 msk malen kanel 0,75 tsk malen ingefära 0,75 tsk malen muskotnöt 0,25 tsk kryddpeppar 0,25 tsk malen nejlika

Gör så här:

1. Hittar du inte pumpapuré kan du rosta en butternutpumpa i ugnen. Halvera i så fall pumpan, täck med folie och baka i 175 grader tills den är helt mjuk. Skrapa ut och tillsätt i smeten.
2. Sätt ugnen på 175 grader och klä en muffinsplåt med pappersformar.
3. Vispa smör och socker vitt och fluffigt. Tillsätt ett ägg i taget.
4. Blanda vetemjöl, bakpulver, bikarbonat, salt och pumpkin spice i en skål.
5. Tillsätt pumpapuré i smeten och sedan mjölet. Blanda väl.
6. Fördela i muffinsformarna och grädda i ca 20min tills en tandpetare kommer ut rent. Låt svalna.
7. Vispa smör tills det är krämigt, tillsätt cream cheese och vispa samman. Sikta över florsockret och vispa fihop tills en krämig frosting.
8. Spritsa eller bred frosting över varje cupcake och toppa med en pecannöt och en jelly bean.