**Halloween Cupcakes**

Ein Süßer Gruselgenuss für Halloween. Diesmal hat es mich wieder gepackt!

Hast Du schon Pläne für die gruseligste Nacht des Jahres? Heute gibt‘s das perfekte Rezept für Dich: Für die Halloween-Party oder einfach nur den Spaß beim Kürbis-Schnitzen! Meine veganen Kürbis-Mousse Cupcakes sind nicht nur zuckersüß anzusehen, sondern schmecken auch fantastisch – auch für kleine Geister und Hexen ;).

Kleiner Tipp: Für Kids kannst Du das Espressopulver einfach weglassen.

**Was ist drin?**

Die Halloween Cupcakes bestehen aus einer schokoladigen Muffinbasis und einer cremigen Kürbis-Mousse, die Dich in den siebten Himmel bringt. Aber das ist noch nicht alles – wir verleihen ihnen eine schaurig-schöne Note mit zartbitterer Kuchenglasur in Form von Spinnennetzen – YAY!

Meine Nachbarin meinte nur „Darf man das auch essen??“

**Das Geheimnis hinter dem Rezept**

Was diese Cupcakes so besonders macht, sind die sorgfältig ausgewählten Zutaten (natürlich alle vegan) und die besondere Zubereitung. Die Kürbis-Mousse verleiht den Cupcakes eine herbstliche Note und sorgt für eine angenehme Textur, und mit den kleinen Spinnennetzen gibt’s offiziell das Halloween-Finish.

**Wo finde ich die veganen Zutaten?**

Vegane Milch, Schokolade, Frischkäse und sogar aufschlagbare Sahne findest Du in den meisten Supermärkten und Bioläden problemlos. Stöbere einfach in der Abteilung für pflanzliche Produkte oder frag im Supermarkt nach, und du wirst sicherlich fündig.

Bereit loszulegen? Viel Spaß beim Backen und Genießen! Und vergiss nicht, mir in den Kommentaren zu hinterlassen, wie Dir dieses Rezept gefallen hat. Ich freue mich immer so sehr über Dein Feedback und wünsche Dir eine zauberhafte und schaurige Halloween-Nacht!

Noch mehr Lust auf Kürbis? Kennst Du schon die wunderbare Kürbis-Pudding-Tarte?

**[include picture + link Halloween Tarte**

https://stinaspiegelberg.com/kuerbispudding-tarte/

**]**

Weitere tolle Backrezepte findest Du in meinem Backbuch und prämierten Standardwerk “Vegan Backen von A bis Z“ – übrigens auch eine wunderschöne Geschenkidee!

**[include picture + link Backbuch]**

Ergibt 12 Stück.

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für die Muffins:

220 g Weizenmehl Type 550

130 g Zucker

30 g Kakao

2 TL löschliches Espressopulver (optional)

½ Pck. Backpulver

Vanille, Salz

60 g Brat-& Backöl

250 ml Haferdrink

2 EL Weißweinessig

Zutaten für die Kürbis-Mousse:

100 g Hokkaido Kürbis (geschält und entkernt)

150 g veganer Frischkäse

200 ml vegane Schlagsahne

1 EL Zucker

1 Pck. Sahnesteif

Gelbe und rote Lebensmittelfarbe

Zartbittere Kuchenglasur

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer großen Rührschüssel Mehl, Zucker, Kakao, Espressopulver, Backpulver, Salz und Vanille mischen. Öl, Haferdrink und Essig zugeben und mit dem Schneebesen von Hand in wenigen großen Schlagbewegungen zu einem glatten Teig rühren.

Den Teig auf 12 Muffinförmchen aufteilen und 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Die Muffins in der Form vollständig auskühlen lassen.

Den Kürbis in kleine Würfel schneiden und mit 2EL Wasser bei geschlossenem Deckel 10 Minuten köcheln lassen bis das Wasser verdampft ist und der Kürbis weich ist, sodass er sich mit dem Löffel zerdrücken lässt. Überschüssiges Wasser (wenn vorhanden) abschütten und den Kürbis vollständig abkühlen lassen. Dann den Kürbis durch ein Sieb drücken.

Kürbis, Zucker und Frischkäse in einer Schüssel verrühren.

Die Sahne in einem separaten Behälter aufschlagen, dann das Sahnesteif zugeben und 30 Sekunden weiter schlagen. Die Sahne unter die Kürbis-Creme heben und nach Belieben einfärben, wenn gewünscht.

Für die schönen Schoko-Spinnennetze die Kuchenglasur im geschlossenen Behälter in heißem wasser 5 Minuten ziehen lassen, bis sie vollständig geschmolzen ist. Nun die Glasur geschlossen aus dem Wasser nehmen und 10 Minuten warten, damit die Glasur etwas anzieht, sonst ist sie zum Formen gießen zu flüssig. Dann ganz vorne in die Verpackung eine mini mini Spitze schneiden und auf Backpapier kleine Netze spritzen.

Die Kürbis-Mousse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Muffins spritzen. Ein kleines Spinnennetz hinein setzen und genießen.