

Kürbismuffins

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Herbst

12 Stück



Zutaten

240 G	Kürbispüree (geschält und entkernt)
175 G	weiche Butter
160 G	Zucker
2	Eier
3 TL	Backpulver
100 G	Weizenmehl
200 G	Dinkelvollkornmehl
2 TL	Lebkuchengewürz
4 EL	Milch
1 PRISE	Salz

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, entkernen klein schneiden und mit einem Stabmixer pürieren.

Hier im Bild wurde Hokkaido Kürbis verwendet, aber jeder andere Speisekürbis ist auch geeignet.

2. Weiche Butter und Zucker schaumig schlagen.
3. Anschließend die Eier dazugeben.
4. Mehl, Salz, Lebkuchengewürz und Backpulver unter den Teig rühren.
5. Am Schluss Milch und das Kürbispüree untermischen.
6. Ein Muffinblech mit den Papierförmchen auslegen.
7. Mit einem Esslöffel den Teig einfüllen.
8. Die Muffins im vorgeheizten Ofen (160 ° Heißluft) 20 bis 25 Minuten backen.

SEMINAR
BÄUER
INNEN