



Kürbis – Muffins

400-500g Kürbis

schälen und entkernen, in Würfel schneiden. Das Kürbisfleisch auf einem Siebeinsatz im Dampf während ca. 20 Minuten weich kochen, dann durch das Passevite drehen oder mit dem Stabmixer pürieren.

150g weiche Butter
150g Vollrohrzucker
2 Eier

schaumig rühren

beigeben, rühren bis die Masse hell ist.

½ KL Meersalz
1 KL Vanillezucker
1 KL Zimtpulver
½ KL geriebener Muskat
je ¼ KL Nelken- und Ingwerpulver
300g Kürbispüree

alles beigeben und unter die Masse rühren.

300g Dinkelmehl
2 KL Backpulver
100g Sultaninen

Mehl mit Backpulver dazusieben und mit den Sultaninen unter die Buttermasse rühren.

12-15 kleine Förmchen

mit Butter ausstreichen, mit der Masse knapp füllen und auf ein Ofenblech stellen.

Backen: Die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 190°C während 20-25 Minuten backen. Aus den Förmchen nehmen und auskühlen lassen. Eventuell mit Puderzucker bestreuen.

Folgen Sie uns auf

