

Rezept Halloweenmuffins

Zubereitung

Ein weiteres Beispiel für pikante Muffins stellen selbstgemachte Kürbismuffins dar. Um 12 Muffins zu backen nimmt man dazu 300 Gramm Mehl und ein halbes Päckchen Backpulver. Dann gibt man noch 100 Gramm Zucker, 150 Gramm Joghurt, ein halbes Flächchen Zitronenaroma, 3 Eier, 100 Mililiter Kürbiskernöl und eine Prise Salz zu.

Dann knetet man diese Zutaten zu einem glatten Teig zusammen und hebt unter diesen noch 200 Gramm geraspelten, frischen Kürbis unter. Hat man diesen gut untergehoben, geht es wieder ans Backen. Den in Förmchen gefüllten Teig lässt man bei 160°C im Heißluftofen 25 Minuten backen.

[Zurück zu den Muffinsrezepten](#)