

Rezept Kürbis-Muffins

Dieses Rezept ist ausreichend für ca. 12 Kürbis-Muffins.

Zutaten:

400 g Kürbisfruchtfleisch
125 g weiche Butter
300 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g (Rohr-)Zucker
2 Eier
1 TL Salz
1 TL Zimt
 $\frac{1}{2}$ TL Muskat
 $\frac{1}{2}$ TL Ingwer

Zubereitung:

Zuerst den Kürbis schälen, (bei der Sorte Hokkaido entfällt dieser Schritt, da dieser komplett mit Schale verwendet wird) und in grobe Würfel teilen.

Die Kürbiswürfel in einen Topf geben und mit soviel Wasser auffüllen, dass die Kürbiswürfel bedeckt sind, das Ganze ca. eine Viertelstunde kochen. Anschließend den weichen Kürbis mit einem Pürierstab pürieren.

Den Backofen auf 180°C vorheizen (Ober- und Unterhitze auf 200°C) und die Muffins-Backform einfetten, bzw. die Papier-Förmchen für die Kürbis-Muffins bereit stellen.

In einer Schüssel die Butter mit dem Zucker auf höchster Stufe

des Rührgerätes verrühren, die Eier nacheinander hineinschlagen.

Im Anschluss daran vorsichtig das Kürbismus sowie die Gewürze unterheben.

Zum Schluss wird noch das Mehl sowie das Backpulver darüber gesiebt und mit einem Rührlöffel zu einem glatten Teig verarbeitet.

Diese Teigmischung in die Backform bzw. die Papier-Förmchen füllen und die Kürbis-Muffins in den vorgeheizten Ofen schieben.

Nach ca. 20 min Backzeit sind die Kürbis-Muffins fertig.

[Zurück zu den Muffinsrezepten](#)

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)