Kürbis-Muffins

Die Kürbis-Muffins sind ein fantastisches Rezept zur Kürbis Zeit. Die kleine flaumigen Kuchen gelingen ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

200 g	Kürbisse
100 g	Haselnüsse (geriebene)
200 g	Mehl
0.5 TL	Zimtpulver
0.5 Packungen	Backpulver
2 Stk.	Eier
175 g	Staubzucker
125 ml	Rapsöl
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Kürbis-Muffins** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Muffin Blech mit Papier Förmchen belegen.

2. Den Kürbis schälen, entkernen und grob raspeln. In ein Tuch legen und den Saft ausdrücken.

3. Mit den geriebenen Haselnüssen vermengen.

4. Die Eidotter vom Eiklar trennen und die Dotter mit Staubzucker schaumig rühren. Das Rapsöl unter Rühren dazu gießen.

5. Das Eiklar zu Schnee schlagen. Das Mehl mit Backpulver und Zimtpulver versieben.

6. Zuerst den Kürbis hinzugeben, danach das Mehl, gut vermischen und zu einem Teig rühren.

Abschließend den Eischnee unterheben.

7. Den Teig Masse in das Muffinblech füllen, glatt streichen und zirka 40 Minuten backen.
8. Nach dem Auskühlen aus die Förmchen stürzen und genießen.

Tipp