

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

## 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