Kürbis-Nuss Muffins

Die Kürbis-Nuss-Muffins sind saftig und fluffig. Die kleinen köstlichen Kuchen schmecken der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

200 g	Hokkaidokürbise
100 g	Walnüsse (gerieben)
200 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
0.5 TL	Zimt (gemahlen)
3 Stk.	Eier
150 g	Staubzucker
175 ml	Rapsöl
1 Stk.	Muffinform

für den Zuckerguss

100 g	Staubzucker
2 EL	Wasser

Zubereitung

1. Als Erstes für die Zubereitung der **Kürbis-Nuss-Muffins** den Backofen auf 180 °C

Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Den Kürbis mit einer Reibe raspeln und danach die Flüssigkeit gut auspressen.
3. Den Kürbis mit geriebenen Nüssen vermischen. Das Mehl mit Backpulver und Zimt versieben.
4. Die Eier trennen und das Eiklar zu festem Schnee schlagen.
5. Die Eidotter mit Zucker schaumig schlagen und langsam das Öl unter Rühren dazu geben.
6. Den Kürbis hinzugeben und unterrühren, danach die Mehlmischung einrühren. Abschließend den Eisschnee unterheben.
7. Nun den Teig in das eingefettete Muffinblech füllen und die Muffins im Backofen ca. 40 Minuten backen.
8. In der Zwischenzeit den Staubzucker und Wasser zu einem Guss verrühren.
9. Die Muffins vom Ofen nehmen, auskühlen lassen und mit dem Zuckerguss je nach Belieben dekorieren.

Tipp

Anstelle das Muffinblech einzufetten kann man natürlich auch Papier Förmchen verwenden.