

# Kürbis-Speck-Muffins

Dieses herzhaftes Snack Rezept kommt immer gut an: Die Kürbis-Speck-Muffins sollten deshalb unbedingt bei der nächsten Party angeboten werden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

120 g	<a href="#">Kürbisse</a>
2 Scheiben	<a href="#">Speck</a>
1 TL	<a href="#">Parmesan</a>
250 ml	Milch
50 ml	Pflanzenöl
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
100 g	<a href="#">Käse</a> (geriebenen)
400 g	Mehl
1 EL	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## Zubereitung

1. Für die **Kürbis-Speck-Muffins** den Backofen auf 180°C vorheizen und das Muffinblech gut einfetten. Parmesan und den anderen Käse reiben. Speck fein würfeln. Kürbis (je nach Sorte schälen) klein schneiden und pürieren.
2. Ei mit Milch und Öl verquirlen, dann mit dem Kürbis vermengen und den Speck unterheben. Mehl mit Parmesan und Käse mischen und vorsichtig mit der Kürbis-Masse verrühren.
3. Den Teig gleichmäßig in die Muffinformen füllen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter komplett erkalten lassen oder noch lauwarm servieren.

## **Tipp**

Die Kürbis-Speck-Muffins mit klein geschnittenen Lauchzwiebeln verfeinern und vor dem Servieren mit Kürbiskernen bestreuen.