Kürbiskern-Muffins

Ein leckeres Rezept aus der Steiermark: Steirische Kürbiskern-Muffins kommen immer gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

180 g	Butter
4 Stk.	Eier
150 g	Feinkristallzucker
50 g	brauner Zucker
120 g	Weizenmehl (Type 700)
150 g	Zartbitterschokolade
10 g	Kakaopulver
125 g	Kürbiskerne (Steirische)
2 TL	Backpulver
1 Stk.	Vanilleschote (ausgekratztes Mark)
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für **Kürbiskern-Muffins** den Backofen auf 180°C vorheizen. Einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Schokolade in grobe Stücke brechen und mit der Butter in eine Schüssel über das Wasserbad geben.

2. Wenn Butter und Schokolade geschmolzen sind, den gesamten Zucker unterrühren und nach und nach die Eier und das Vanillemark hinzufügen. Steirische Kürbiskerne hacken und mit Mehl und Kakao vermischen. Dann mit der Schokoladenmasse vermengen.

3. Den Teig in die Muffinförmchen füllen und ca. 30 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und nach Belieben lauwarm oder kalt servieren.

Tipp

Vor dem Servieren Kürbiskern-Muffins mit etwas Staubzucker bestreuen.