

Leckere Kürbismuffins

Die leckeren Kürbismuffins schmecken nicht nur zu Halloween. Das Rezept wird mit Nelken, Zimt und Piment verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,9 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

450 g	Kürbisfleisch
400 g	Mehl
400 g	Zucker
2 TL	Natron
0.5 TL	Backpulver
2 TL	Nelken (gemahlene)
2 TL	Zimt
2 TL	Muskat
1 TL	Piment
1 TL	Salz
150 ml	Pflanzenöl
3 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Für die leckeren **Kürbismuffins** zu Beginn Papierförmchen in einem Muffinblech auslegen und das Backrohr auf 175 Grad vorheizen. Den Kürbis sorgfältig waschen, halbieren, putzen, Kerne und Fruchtfleischfasern mit einem Löffel entfernen.
2. Ein Backblech mit Öl einfetten und die Hälften darauflegen (die Schnittseite soll nach unten zeigen). Mit einem Stück Alufolie bedecken und auf mittlerer Schiene etwa 90 Minuten weich backen.
3. Anschließend das Fruchtfleisch aus den Kürbishälften kratzen und im Mixer fein pürieren. Die

Kürbisschale kann ohne Weiteres mitpüriert werden. Die benötigte Menge Kürbisfleisch abwiegen.

4. Natron, Backpulver und Mehl in eine große Schüssel sieben. Nelkenpulver, Zimt, Piment, Muskat und Salz ebenfalls zufügen und alles gut vermischen. In einer weiteren Schüssel das Öl mit Kürbispüree und Eiern gut verrühren.
5. Nun die feuchten Zutaten unter die trockenen Zutaten heben, bis ein gleichmäßiger, glatter Teig entsteht. Den Teig zu maximal zwei Drittel in die Muffinförmchen füllen. Rund 20 bis 25 Minuten lang backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp

Die leckeren Kürbismuffins kann man beliebig dekorieren, zum Beispiel mit Staubzucker oder Kakao bestreuen, mit Schlagobers servieren oder ein Topping zubereiten.