Würzige Kürbis-Muffins

Nicht nur zu Halloween ist das Rezept für würzige Kürbis-Muffins eine tolle Idee. Sie eignen sich auch hervorragend als kulinarisches Mitbringsel für den Herbst.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: F_A

Zutaten

120 g	Mehl
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
0.5 TL	Salz
1 TL	Ingwer
0.5 TL	Zimt
0.5 TL	Muskat
0.5 TL	Nelken
50 g	Butter
80 g	Zucker (braunen)
1 Stk.	Ei
50 ml	Buttermilch
100 g	Kürbisse (püriert)
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für würzige **Kürbis-Muffins** zunächst den Backofen auf 175°C vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Kürbis schälen, ggf. entkernen, klein schneiden und fein pürieren.

2. Butter mit Zucker schaumig schlagen, Kürbis und Ei unterrühren. Mehl mit Backpulver, Natron, Salz, Ingwer, Muskat und Nelken mischen. Abwechselnd mit der Buttermilch in die Butter-Zucker-Mischung rühren.

3. Den Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen füllen und diese im Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit aus Tonpapier Halloween-Motive als Schablonen ausschneiden. Diese auf die Muffins legen und mit farbigem Zucker, Staubzucker oder Kakao bestreuen.

5. Schablonen vorsichtig entfernen, so dass die Motive nicht verrutschen und die Cupcakes servieren.

Tipp

Für andere Anlässe als Halloween werden würzige Kürbis-Muffins einfach mit anderen Motiven verziert.