



Kürbis-Muffins mit Pekannüssen

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

12 Portionen

300 g	Hokkaido-Kürbis	160 g	Butter
1 Prise	Salz	150 g	Zucker
2	Eier	1 TL	Vanillezucker
1 TL	Zimt	½ TL	Muskat, gemahlen
1 Prise	Ingwerpulver	40 g	Pecannüsse, gehackt
150 g	Mehl	½ Pck.	Backpulver
3 EL	Puderzucker zum Bestäuben		

Zubereitung

Zubereitung

Kürbis halbieren, entkernen und waschen. Kürbisfleisch klein schneiden und in Wasser kochen, bis es weich ist. Etwas abkühlen lassen und anschließend pürieren.

Butter mit Zucker, Eiern, Gewürzen und einer Prise Salz schaumig schlagen.

Mehl mit Backpulver vermischen. Kürbismasse mit dem Ei-Butter- Gemisch vermengen.

Nun Mehl und gehackte Pecannüsse dazugeben und verrühren. Den Teig in vorbereitete Muffinförmchen füllen.

Bei 180 ° C Unter- und Oberhitze (160 °C Umluft) ca. 15 - 20 Min. backen.

Die Muffins mit Puderzucker bestäuben.