



Kürbis Muffins mit Mandeln

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

12 Stück

150 g Kürbisfleisch (aus Hokkaidokürbis)	1	Bio Zitrone
120 g weiche Butter	200 g	Joghurt
1 Ei	125 g	Rohrzucker
50 ml Apfelsaft	225 g	Mehl
100 g Mandeln, gemahlen	1 TL	Backpulver
Puderzucker		

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze; 180° Umluft). Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder mit etwas Butter oder Öl einfetten.
2. Weiche Butter, Joghurt, Ei und Zucker mit dem Handmixer schaumig rühren. Zur Beachtung: Joghurt und Ei sollen am besten Zimmertemperatur haben.
3. Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Mit einer Reibe etwas Zitronenschale sehr fein reiben/raspeln. Zitrone aufschneiden, auspressen und 2 EL Zitronensaft abmessen.
4. Kürbis waschen, halbieren, entkernen und nach Bedarf schälen. Kürbisfruchtfleisch mit der Küchenreibe fein reiben und mit Apfelsaft, Zitronensaft und Zitronenschale vermischen.
5. Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver in eine Schüssel geben. Kürbismischung und die Buttermischung hinzufügen und alles zusammen gründlich vermischen.
6. Muffinteig in die Muffinsförmchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten goldbraun backen. Mit einem Holzstäbchen kann man einen Test machen um zu prüfen, ob die Muffins gebacken sind.
7. Nach dem Backen, abkühlen lassen. Die Muffins schmecken lauwarm oder ganz ausgekühlt. Nach Belieben, etwas Puderzucker darüberstäuben. Lecker auch mit einem Klecks leicht gesüßter Crème fraîche

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an –

es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Kürbis Muffins mit Mandeln

Stand 22.08.2023