



Kürbis-Muffins 2

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

150 g weiche Butter

-

Salz

-

150 g Vollrohrzucker

-

2 Freilandeier

-

1/2 TL Meersalz

-

1 TL Vanillepulver

-

1 TL Zimt

-

1/2 TL geriebene Muskatnuss

-



je 1/4 TL Nelken- u. Ingwerpulver

-

300 g Kürbispüree *)

-

300 g Dinkelmehl

-

2 TL Weinsteinbackpulver

-

100 g Sultaninen

-

36-42 Papierförmchen

Zubereitungsanweisung

1. *) Kürbispüree: Den Kürbis schälen und entkernen. Das Fleisch würfeln. Am besten in einem Siebeinsatz im Dampf rund 20 Minuten garen, bis das Fruchtfleisch weich ist. Anschließend mit dem Stabmixer pürieren.
2. Den Backofen auf 190° C vorheizen.
3. Butter, Zucker und Eier luftig aufschlagen. Gewürze und Kürbispüree unterrühren.
4. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl sowie die Sultaninen unter die Buttermasse ziehen.
5. Für schön geformte Muffins am besten 3 Papierförmchen ineinanderlegen. Die Förmchen füllen und in ein (Muffin)-Backblech stellen.
6. Die Muffins auf mittlerem Einschub 20-25 Minuten backen.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	