

Kräuterladen Hollerblüte

Rezept-Kalender

Oktober 2015

Kürbis-Muffins mit Gewürz-Zucker

Zutaten:

500 g Hokkaido- oder Butternut-Kürbis, geputzt und in kleine Würfel geschnitten
50 ml Orangensaft
150 g Butter
150 g Gewürz-Zucker
4 Eier (Größe M)
1/4 Teelöffel Bio-Vanille, gemahlen
1 Prise Salz
300 g Dinkelmehl (Typ 1050)
1 Pck. Backpulver
70 g Mandeln, gemahlen
50 g weiße Schokolade, in klein gehackten Stückchen
Orangenzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Das Kürbisfleisch mit dem Orangensaft in einen Topf geben, weich kochen und pürieren.

Butter, Gewürz-Zucker und Eier mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.

Salz und das abgekühlte Kürbispüree unter rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver, den Mandeln und der Schokolade vermischen und unter den Teig rühren.

Den Teig in eine gefettete oder mit Papierförmchen ausgelegte Muffin-Form geben.

Die Förmchen etwa zu zwei Drittel befüllen.

20 bis 25 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C backen.

Die Kürbis-Muffins abkühlen lassen und mit etwas Orangenzucker überstäuben.

Nehmen Sie Abschied vom Sommer und genießen Sie die leckeren Muffins an Samhain!