

Kürbis-Muffins

Zeit gesamt
1h 15min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Hokkaidokürbis	200 g
Butter	250 g
Zucker	130 g
Vanille Zucker	8 g
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	150 g
Backpulver	2 TL
Kürbiskerne	6 EL
Ziegenfrischkäse	150 g
Puderzucker	120 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Knethaken,
Spritzbeutel, Muffinform

1. Kürbis waschen, Enden entfernen, halbieren, mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf Kürbiswürfel mit Wasser bedeckt aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 15 Min. weich garen. Anschließend abgießen und Kürbis fein pürieren oder zerdrücken.
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 125 g weiche Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig schlagen. Abwechselnd 120 g Zucker, Vanillinzucker, 1 Prise Salz und Eier einrühren. Kürbispüree, Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben, zügig unterrühren und zu einem glatten Teig verrühren. Ggf. etwas Milch zugeben.
3. Die Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auskleiden. Teig gleichmäßig darin verteilen. Im Backofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Muffins herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. In einer Pfanne Kürbiskerne fettfrei auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 2–3 Min. rösten. Mit 1 EL Zucker bestreuen, ca. 1 Min. karamellisieren lassen und zum Abkühlen auf ein Backblech geben.
5. In einer Schüssel Frischkäse mit 125 g weicher Butter mit dem Handrührgerät verrühren. Puderzucker sieben, langsam einrieseln lassen und Creme ca. 2–3 Min. aufschlagen. Creme in einem Spritzbeutel oder mit einem Löffel auf den Muffins verteilen. Kürbis-Muffins mit Kürbiskernen bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	363 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	23 g