

Kürbis-Muffins mit Frischkäsefrosting

Zeit gesamt
2h



Zubereitungszeit
40min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Hokkaidokürbis	200 g
Äpfel, rot	200 g
Butter	300 g
Zucker	150 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	3 TL
Salz	
Puderzucker	150 g
Zimt	1 TL
Frischkäse, natur	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart),
Spritzbeutel, Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kürbis waschen, halbieren, Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen und grob würfeln. Apfel waschen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In den Mixbehälter Kürbis und Apfel geben und 8 Sek./Stufe 8 zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen.
2. In den Mixbehälter 150 g weiche Butter in Stücken, Zucker, Vanillinzucker und Eier geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Stufe 4 verrühren. Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz, zerkleinerten Kürbis und Apfel zugeben und mit eingesetztem Messbecher 1 Min./Stufe 3 zu einem glatten Teig verrühren.
3. Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. 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. Inzwischen in den gesäuberten Mixbehälter Rühraufsatz einsetzen. 150 g weiche Butter in den Mixbehälter geben und 50 Sek./Stufe 4 aufschlagen. Puderzucker und Zimt zugeben und weitere 30 Sek./Stufe 4 aufschlagen. Mit dem Spatel nach unten schieben. Frischkäse zugeben und 20 Sek./Stufe 2 verrühren. Creme umfüllen und ca. 30 Min. kalt stellen.
5. Frischkäsefrosting mit einem Spritzbeutel oder Löffel auf den Muffins verteilen. Kürbis-Muffins mit Frischkäsefrosting servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	389 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	23 g