

KÜRBIS-MUFFINS

Alles Hokkaido!



ZUTATEN

200 g Hokkaido-Kürbis

½ Apfel

RÜHRTEIG

100 g Butter

100 g Zucker

2 Eier

100 g Dinkelmehl

Type 630

1 TL Backpulver

50 g gemahlene

Mandeln

100 g Schmand

ZUM BESTREUEN

4-5 EL Mandelblättchen

ZUM BESTÄUBEN

Puderzucker

1 Den Kürbis und den Apfel waschen. Beides entkernen und grob raspeln. 

2 Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und mit dem Schmand unterrühren. Die Kürbis-Apfel-Raspel unterheben. Den Teig in eine gefettete oder mit Papierförmchen ausgelegte Muffin-Form füllen. Mit den Mandeln bestreuen und backen.

BACKZEIT: CA. 35 MIN. BEI 180 °C (160 °C)

3 Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Hokkaido-Kürbis ist super praktisch, denn er muss nicht geschält werden.