

Kuerbis - Muffeins 3

Zutaten für: 24 Stueck

RUEHRTEIG

250	Gramm	Kuerbisfleisch; feingewuerfelt
50	ml	Wasser
250	Gramm	Margarine
200	Gramm	Brauner Zucker; Kandisfarin
2	Pack.	Vanille-Zucker
1	Pack.	Vanille-Aroma
1	Prise	Salz
1/4	Teel.	Zimt
1/4	Teel.	Muskatpulver
3		Eier (Groesse M)
375	Gramm	Weizenmehl
2	Teel.	Backpulver; gestrichen
100	ml	Milch
150	Gramm	Rosinen

AUSSERDEM

50	Gramm	Gesiebter Puderzucker
		-- zum Bestaeuben
48		Papierbackfoermchen
		-- Durchmesser 5 cm

Anleitung:

Ruehrteig: Kuerbisfleisch mit Wasser im Kochtopf aufkochen, weich duensten, dann mit einem Puerierstab puerieren. Margarine in einer Ruehrschuessel mit dem Handruehrgeraet (Ruehrbesen) auf hoechster Stufe schaumig ruehren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse, Salz und Gewuerze unter Ruehren zufuegen, bis eine gebundene Masse entsteht.

Erst nach und nach die Eier (jedes Ei ca. 1/2 Minute), dann Kuerbispueeree unterruehren. Mehl und Backin mischen, sieben und abwechselnd mit Milch auf mittlerer Stufe unterruehren.

Zuletzt kurz Rosinen unterruehren. Masse in Papierbackfoermchen (jeweils 2 ineinander gestellt) verteilen, auf ein Backblech stellen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180GradC (vorgeheizt, mittlere Einschubleiste). Heissluft: etwa 160GradC (nicht vorgeheizt). Gas: etwa Stufe 3 (nicht vorgeheizt). Backzeit: etwa 35 Minuten.

Gebaeck nach dem Backen auf dem Blech erkalten lassen. Vor dem Servieren kleine Papier-Schablonen fuer Figuren ausschneiden, auflegen, mit Puderzucker bestaeuben, Schablonen abheben.