

Kürbis - Muffin im Spinnennetz

Kategorien: Muffin, Kürbis, Gemüse

Zutaten für: 12 Muffin

200	Gramm	Geraspeltetes Kürbis fleisch Abgeriebene Zitronen schale Von einer unbehandelten Frucht
175	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
70	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Gemahlenen Zimt
6	Essl.	Sonnenblumenöl
2		Eier
100	Gramm	Naturjoghurt

FÜR DAS SPINNENNETZ

200	Gramm	Gesiebten Puderzucker
1-2	Essl.	Zitronen - oder Orangensaft
1	Essl.	Kakaopulver

AUSSERDEM

Manhattan Eiscremekugeln Vanille oder Schokolade
Oder
Milk Flip

Anleitung:

So werden die Muffins gebacken und dekoriert: Die Kürbisraspel mit der abgeriebenen Zitronenschale mischen. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker und dem Zimt mischen. Das Öl, die Eier und den Naturjoghurt verrühren. Die Mehlmischung nach und nach hinzufügen. Zum Schluss die Kürbisraspel unter die Teigmasse ziehen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Muffinformen gleichmäßig mit Fett austreichen oder mit Papierbackförmchen auslegen. Die Formen bis gut zur Hälfte mit dem Teig füllen. Die Muffin auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Die Muffin etwa 10 Minuten in den Formen auskühlen lassen. Für den Guss den Puderzucker mit soviel Zitronen- oder Orangensaft verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Etwa 2 Teelöffel von dem Guss abnehmen und mit dem Kakaopulver dunkel färben. Einige Tropfen Saft hinzufügen, damit der dunkle Guss die gleiche Konsistenz hat wie der helle Guss. Den hellen Guss auf der Oberfläche der Muffins verteilen. Den dunklen Guss in einen Spritzbeutel mit ganz dünner Tülle füllen. Auf den hellen Guss von innen nach außen dünne Ringe spritzen.

Von der Mitte aus mit einem Zahnstocher nach außen ziehen, so dass ein Spinnennetz entsteht. Den Guss fest werden lassen. Die Muffin mit einer dicken Kugel Eiscreme oder mit einem Eis am Stiel z.B. Milk Flip servieren. Schlawiner Tipp: Wer will kann den Guss mit Lebensmittelfarbe bunt einfärben: z.B. orange und die Ringe grün, oder gelb und die Ringe rot.