

## Kürbis - Muffins 2

Kategorien: Muffin, Gemüse

Zutaten für: 12 Portionen

|     |           |                      |
|-----|-----------|----------------------|
| 250 | Gramm     | Kürbisfruchtfleisch  |
| 200 | Gramm     | Mehl                 |
|     |           | L2 TL Backpulver     |
| 2   | Essl.     | Haferflocken         |
| 50  | Gramm     | Gemahlene Haselnüsse |
| 1   | Messersp. | Zimt                 |
| 1   |           | Ei                   |
| 100 | Gramm     | Rohrzucker           |
| 80  | ml        | Speiseöl             |
| 120 | ml        | Buttermilch          |
| 75  | Gramm     | Lindt Choco-Röllchen |

### *DEKOR*

---

|     |       |                                    |
|-----|-------|------------------------------------|
| 50  | Gramm | Marzipan-Rohmasse                  |
| 50  | Gramm | Puderzuckeretwas Lebensmittelfarbe |
| 200 |       | GLindt Glasur                      |

### Anleitung:

Elektro-Backofen auf 200°C vorheizen. Kürbis raspeln und mit Mehl, Backpulver, Haferflocken, Nüssen und Zimt mischen. Ei mit Zucker schaumig schlagen und mit Öl und Buttermilch glatt rühren. Mehlmischung sowie Choco-Röllchen unterrühren, den Teig in zwölf Muffinförmchen füllen, ca. 20 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 200°C/Stufe 4, Umluft 180°C) und etwas abkühlen lassen. Marzipan mit Puderzucker und Lebensmittelfarbe verkneten und kleine Spinnen daraus formen. Glasur nach Packungsanweisung erwärmen, die Muffins damit verzieren und die vorbereiteten Spinnen aufsetzen.