

Kürbis - Muffins 3

Kategorien: Muffin, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

		Superschnell gemacht, da man hier endlich mal Kein Kürbispüree herstellen muss!
1	Stück	Kürbis, etwa 300 g
225	Gramm	Mehl
1	geh. TL	Backpulver
125	Gramm	(brauner) Zucker
1	Prise	Zimt, Muskatnuss, Salz
	Etwas	Zitronenaroma (Zitro-Back)
6	Essl.	ÖL
100	Gramm	Saure Sahne
2		Eier

Anleitung:

Kürbis säubern, entkernen und von groben Fasern befreien, fein raffeln, 200 g abwiegen. Trockene Zutaten und Gewürze in einer Schüssel mischen, in einer weiteren Schüssel Eier, Öl und saure Sahne verquirlen. Kürbisraffeln unterheben. Feuchte Zutaten schnell mit der Mehlmischung vermengen und in gefettetem Muffinblech (Mulden nur gut zur Hälfte füllen) Backen: Bei 175 Grad C etwa 20 Minuten. Mit Puderzucker bestäuben