

## Kürbis - Muffins 4

Kategorien: Backen, Gebaeck, Kürbis, Muffin

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<br>-- zum Bestaeuben |
| 48 |       | Papierbackfoermchen<br>-- 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 Kuerbispueree 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.