

KÜRBISMUFFINS

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 10-12 Stück:

- 150 g Kürbisfleisch (Hokkaido)
- 60 g zerlassene Butter
- 90 g Zucker
- 2 Eier
- 1 P. Vanillezucker
- 30 ml Milch
- 30 ml Sahne /Obers
- 180 g Mehl
- 1/2 P. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1/4 TL Muskat
- 1/4 TL Ingwer
- 1/2 TL Zimt

Topping:

- 120 g Quark / Topfen
- 100 ml Sahne /Obers
- 1 EL Ahornsirup
- 2-3 EL Puderzucker

- 2 EL gehackte Kürbiskerne

Zubereitung:

Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden, in kochendem Wasser 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze weichkochen, abseihen, mit etwas Kochwasser zu feinem Brei pürieren und abkühlen lassen. Das Kochwasser kann auch weggelassen werden, dann ist der Kürbisbrei aber äußerst zäh und lässt sich schwer verarbeiten.

Ofen auf 180° vorheizen.

Butter und Zucker schaumig rühren, Eier, Vanillezucker, Milch und Sahne nach und nach zufügen und gut verrühren. Mehl, Backpulver, Salz, Muskat, Ingwer und Zimt miteinander vermengen und in den Teig einrühren. Zum Schluss den abgekühlten Kürbisbrei zugeben und verrühren.

Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Die Förmchen zu 2/3 mit Teig füllen und im Ofen 20-25 Minuten backen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit den Ofen abschalten. Danach die Muffins weitere 5 Minuten bei geöffneter Backofentür abkühlen lassen (Diese 2x 5 Minuten Abkühlphase müssen nicht exakt eingehalten werden, es ist aber wichtig einen Temperaturschock für die Muffins zu verhindern da sonst die Gefahr besteht, dass sie wieder zusammenfallen).

Für das Creme-Topping Quark mit dem Handmixer fein rühren und mit geschlagener Sahne, Ahornsirup und Puderzucker vermischen. Auf die abgekühlten Muffins je einen Klecks Creme setzen und mit gehackten Kürbiskernen bestreut servieren.