



Kürbis-Nuss-Muffins

Zutaten

für 12 Muffins

- 400g Kürbis
- 120g Butter
- 130g Mehl
- 80g Vollrohrzucker
- 2 Eier
- 10 Tropfen Butter-Vanille-Aroma
- 1 TI Backpulver
- 1/2 TI Zimt

Für das Topping

- 12 Walnüsse
- 1 pack Vanillezucker
- 100g Quark
- etwas Honig oder Ahornsirup

Besonderes Zubehör

Muffinform

Schwierigkeitsgrad

Normal

Zubereitungszeit

30 Minuten
+ 50 Minuten Backzeit



Zubereitung

Den Ofen auf 200 C° Ober/Unterhitze vorheizen. Die Kürbis hälfte nochmals halbieren, entkernen und mit der Innenseite nach oben für 30 Minuten in den Backofen geben. Währenddessen die Butter schmelzen mit dem Vollrohrzucker verrühren und nach und nach die Eier sowie das Butter-Vanille-Aroma zugeben. Ist der Kürbis fertig diesen kurz abkühlen lassen, mit einem Löffel auskratzen und das Kürbisfleisch unter starkem Rühren zur Butter-Zucker-Mischung geben. Jetzt Mehl, Backpulver sowie Zimt vermengen und ebenso unter den Teig heben. Muffinformen zu 3/4 mit dem Teig füllen und bei 200 °C Ober/Unterhitze für 20 - 25 Minuten in den Ofen geben. Dann abkühlen lassen.

Quark mit Vanillezucker mischen und zusammen mit den Nüssen auf die abgekühlten Muffins geben. Am Schluss etwas Honig oder Ahornsirup übergießen.