

Kürbismuffins

Zutaten

1 Hokkaido-Kürbis
 400 g Mehl
 400 g Zucker
 2 TL Natron
 ½ TL Backpulver
 2 TL gemahlene Nelken
 2 TL Zimt
 2 TL Muskat
 1 TL Piment
 1 Prise Salz
 150 ml pflanzliches Öl,
 etwas für das Blech
 3 Eier

Zubereitung (von 12 Muffins)

Eine 12er-Muffinform mit Papierförmchen auslegen. Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne und das faserige Innere mit einem Löffel entfernen. Ein Backblech einölen und die Kürbishälften mit der Schnittseite nach unten darauflegen. Mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen ca. 90 Minuten backen bis der Kürbis weich ist.

Das Fruchtfleisch herauskratzen und in der Küchenmaschine pürieren (die Schale des Hokkaido kann auch mitpüriert werden). 450 g Kürbispüree abwiegen und beiseitestellen.

Mehl, Zucker, Natron, Backpulver, Nelken, Zimt, Muskat, Piment und Salz in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel das Kürbispüree, Öl und Eier verrühren. Nun die Kürbismischung unter die Mehlmischung rühren bis der Teig eine glatte Konsistenz hat. Den Teig in die vorbereitete Muffinform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C 20 bis 25 Minuten backen.