



Dauer: Mittel		
Kategorie: Backrezepte Isst-Gut-Rezept		
Saison: Herbst		
Für: 12 Stück		
Verfasst von: Nicole Leitner		

Zutaten

240 G	Kürbispüree (geschält und entkernt)
175 G	weiche Butter
160 G	Zucker
2	Eier
3 TL	Backpulver
	·
100 G	Weizenmehl

4 EL	Milch
1 PRISE	Salz

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, entkernen klein schneiden und mit einem Stabmixer pürieren.

Hier im Bild wurde Hokkaido Kürbis verwendet, aber jeder andere Speisekürbis ist auch geeignet.

- 2. Weiche Butter und Zucker schaumig schlagen.
- **3.** Anschließend die Eier dazugeben.
- 4. Mehl, Salz, Lebkuchengewürz und Backpulver unter den Teig rühren.
- 5. Am Schluss Milch und das Kürbispüree untermischen.
- 6. Ein Muffinblech mit den Papierförmchen auslegen.
- 7. Mit einem Esslöffel den Teig einfüllen.
- 8. Die Muffins im vorgeheizten Ofen (160 ° Heißluft) 20 bis 25 Minuten backen.

Isst-Gut-Rezept: Mehlspeisen-Tag