

KÜRBIS-NUSS-MUFFINS



KÜRBIS-NUSS-MUFFINS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Ergibt ca. 18 Stück | 40 Min.

Zutaten

- 250 g Kürbisfleisch
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 Eier
- 3 EL Amaretto
- 100 g Butter
- 250 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 100 g Nüsse (gehackt)



14

ZUBEREITUNG

181

Kcal

pro Stück

3

Gramm

Eiweiß

23

Gramm

Kohlenhydrate

9

Gramm

Fett

Zubereitung des Teigs:

Muffinformen vorbereiten und die Zutaten abgewogen bereitstellen. Die Nüsse leicht in einer Pfanne anrösten. Den Kürbis schälen und fein reiben. Dann den Kürbis mit den restlichen Zutaten vermischen und die Masse in die vorbereiteten Muffinformen geben.

Backen und Dekorieren:

Bei 160°C 20-25 Minuten [im vorgeheizten Backofen backen](#). Die kalten Kürbis-Nuss-Küchlein mit [SweetFamily Puderzucker bestreuen](#).

Gemüse: Kürbis