

KÜRBIS-NUSS-MUFFINS



KÜRBIS-NUSS-MUFFINS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 18 Stück | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 100 g gemischte Nusskerne
- 250 g Kürbis
- 100 g weiche Butter
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 EL Amaretto (ersatzweise Milch)
- etwas SweetFamily Puderzucker zum Streuen



2915

ZUBEREITUNG

181

Kcal

pro Stück ca.

3

Gramm

Eiweiß

23

Gramm

Kohlenhydrate

9

Gramm

Fett

1. Nüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Kürbis schälen, entkernen und fein raspeln. Backofen auf [170 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen.

2. Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eier unterschlagen. Kürbis und Nüsse unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Amaretto kurz unterrühren.

3. Teig auf ca. 18 mit Papierförmchen ausgelegte Vertiefungen von 2 Muffinsblechen verteilen. Im heißen Ofen ca. 20-25 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Frisch mit Puderzucker bestäubt servieren.

Gemüse: Kürbis