REZEPT FÜR 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

3626

ZUBEREITUNG

181	3	23	9
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	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.