

REZEPT FÜR KÜRBISMUFFINS MIT FROSTING



KÜRBISMUFFINS MIT FROSTING

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 12 Stück | 85 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für die Muffins:

- 200 g Hokkaidokürbis
- 175 g weiche Butter
- 160 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 3 TL Backpulver
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Msp. gemahlene Muskatnuss
- 4 EL Milch
- Muffinförmchen aus Silikon oder Papier

Für das Frosting:

- 70 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 80 g zimmerwarme, nicht zu weiche Butter
- 100 g Doppelrahmfrischkäse
- nach Belieben Zuckerperlen und essbarer Glitter zum Verzieren



80

ZUBEREITUNG

381

Kcal

pro Stück ca.

5

Gramm

Eiweiß

39

Gramm

Kohlenhydrate

22

Gramm

Fett

1. Kürbis waschen, entkernen und würfeln. In kochendem Wasser weich garen, abgießen, abtropfen lassen. Kürbis fein pürieren und abkühlen lassen.
2. Backofen auf [180 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Butter und Braunen Bio-Zucker cremig schlagen. Eier nach und nach gut unterrühren. Salz, Backpulver, Mehl und Gewürze mischen und mit Milch kurz unterrühren. Kürbispüree unterziehen.
3. Teig auf die mit Silikon- oder Papierförmchen ausgelegten Mulden eines Muffinblechs verteilen. Im heißen Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4. Bio-Puderzucker sieben. Butter 2-3 Minuten aufschlagen. Bio-Puderzucker nach und nach einrieseln lassen und Masse ca. 10 Minuten hellcremig aufschlagen. Frischkäse kurz unterziehen. Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Ca. 30 Minuten kalt stellen.
5. Frosting auf die Muffins spritzen, nach Belieben mit Zuckerperlen und essbarem Glitter verzieren.

Tipp:

Die Muffins können auch mit anderen Kürbissorten zubereitet werden, diese sollten allerdings vor dem Garen geschält werden.