REZEPT FÜR KÜRBISMUFFINS MIT FROSTING



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



ZUBEREITUNG

381 5 39 Cramm Gramm

pro Stück ca. Eiweiß Kohlenhydrate 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.