

„November“

November-Muffins

Backofen 200°C, Heissluft 175°C
Ca. 20 Stück

Kürbispüree:
ca. 1 kg nach Auswahl
z.B Moschus-Kürbis



Muffins:
300 g Weissmehl (5 dl)
1 TL gemahlene Kardamom
1 TL gemahlener Ingwer
1 TL gemahlener Zimt
2½ TL Backpulver
170 g Rohrzucker Feinkristall
2¼ dl Sonnenblumenöl
4 Eier

Crumbles:
50 g Margarine
90 g Zucker (1 dl)
45 g Weissmehl (¾ dl)
75 g Haferflocken (1½ dl)

Den Kürbis klein schneiden. In einen Topf reinlegen und mit Wasser füllen.

Aufkochen lassen und ca. 15-20 Minuten bei geringer Wärme kochen lassen bis der Kürbis weich ist. Wasser weggiesen und zum Püree mischen.

Zucker, Kardamom, Ingwer, Zimt und Weissmehl gemischt mit Backpulver mischen. 200 g Kürbispüree mit Sonnenblumenöl und den Eiern mischen. Dann vorsichtig in die Mehl-Mischung einrühren.

Jedes Backförmchen zu $\frac{2}{3}$ füllen.

Margarine, Zucker, Mehl und Haferflocken mit den Fingern zu Streuseln verkneten und über die Backförmchen gut verteilen.

Die Muffins ca. 20 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Nach Abkühlung kann Mann die Muffins mit Zimt pudern.

