



## Kürbis-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

-

300 g Mehl

-

2 TL Backpulver

-

1/4 TL Salz

-

1/2 TL Zimt

-

1/4 TL Ingwerpulver

-

1 Prise Muskatnuss

-

2 Eier

-

60 ml Ahornsirup

-



65 g brauner Zucker

-

63 ml Sonnenblumenöl

-

ca. 250 ml Kürbispüree aus der Dose

-

100 g rote Johannisbeeren

---

### Zubereitungsanweisung

1.

Der Ofen wird nun auf 200° C vorgeheizt und das Muffinblech entweder gefettet oder mit Papierförmchen ausgelegt.

2.

In einer Schüssel wird Mehl, Salz, Backpulver, Ingwer und Zimt vermischt.

3.

In einer anderen Schüssel werden Eier mit Zucker, Muskatnuss, Sirup und Öl schaumig gerührt.

4.

Die mehliges Zutaten werden dann nach und nach in die flüssigen gegeben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

5.

Zum Schluss hebt man das Kürbispüree und die Johannisbeeren unter und füllt den Teig in die Muffinformen bis zum Rand.

6.

Ab in den Ofen für 15-20 Minuten.



## Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

<b>Zubereitungszeit</b>	5 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	