



Kürbis-Apfel-Muffins

Autor des Rezepts: www.rezeptzentrale.de



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

- 400 g Mehl
- 500 g Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 1/2 TL Nelken gemahlen
- 1/2 TL Muskatnuss gerieben
- 1 TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 2 Eier verquirlt
- 375 g Kürbisfleisch püriert
- 125 ml Pflanzenöl
- 250 g Äpfel geschält u. fein gehackt

Für die Streusel:

- 3 EL Mehl
- 60 g Zucker
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 2 EL kalte Butter

Zubereitungsanweisung

1. Für die Streusel in einer kleinen Schüssel Mehl, Zucker, Zimt und die kalte Butter in Flöckchen mit den Fingerspitzen zu groben Bröseln verarbeiten und beiseite stellen.
2. Für die Muffins Mehl, Zucker, Zimt, Ingwer, Nelken, Muskat, Natron und Salz in einer grossen Schüssel vermengen.
3. In einer zweiten Schüssel die Eier mit dem Kürbispüree und dem Öl verrühren und anschliessend die Mehlmischung einarbeiten.
4. Die Äpfel unterrühren, jedes Muffin-Förmchen zu zwei Dritteln mit dem Teig füllen und die Streusel darauf verteilen.
5. Die Förmchen auf ein Backblech stellen, in den Ofen schieben und 35-40 Minuten bei 190 °C backen. Zur



Probe mit einem Zahnstocher hineinstechen. Bleibt kein Teig daran kleben, können die Muffins aus dem Ofen genommen werden.

Anmerkungen

Anmerkung: Diese Muffins solltest du im Herbst, wenn es Zeit für die Kürbis- und Apfelernte ist, zubereiten. Wer sie zum Frühstück oder zu einem Brunch servieren möchte, kann die Muffins auch in Mini-Förmchen backen, um eine größere Anzahl zu bekommen. Dann sollte man die Backzeit allerdings um 5 Minuten verkürzen.

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	