



### Kürbis-Muffins mit Streuseln

Autor des Rezepts: Martina



Keine Beschreibung vorhanden

---

#### Rezept Zutatenliste

-

250g Kürbis – (150g fertig geputzt)

-

225g Mehl

-

je 1/2 TL Natron und Backpulver

-

125g brauner Zucker

-

je 1/4 TL Muskatnuss und Ingwer

-

1 Prise Salz

-

6 EL Öl

-

125g saure Sahne

-



## Kürbis-Muffins mit Streuseln

<http://www.muffin-welt.de>

---

2 Eier

Für die Streusel

-

100g Mehl

-

60 g brauner Zucker

-

1 TL Zimt

-

50g geschmolzene Butter

---

### Zubereitungsanweisung

1.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Muffinblech ausfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

2.

Für die Streusel: Mehl, Zucker und Zimt mischen, geschmolzene Butter vorsichtig mit einer Gabel untermischen so das Streusel entstehen

3.

In einer andern Schüssel alle trockenen Zutaten mischen

4.

In einer weiteren Schüssel das Öl, die saure Sahne und die Eier verquirlen und die 150g Kürbis darunterheben.



5.

Die feuchten Zutaten mit den trockenen Zutaten kurz vermengen und den Teig in die Muffinförmchen füllen.

6.

Je einen Löffel Streusel daraufgeben und die Muffins im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen.

---

### 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>	