

Kürbismuffins

Zutaten für 12 Muffins

Für die Muffins

- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 150 ml Wasser
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 150 g Butter (weich)
- 2 Eier
- 120 g brauner Zucker
- 220 g Weizenmehl
- ½ Päckchen Backpulver



Für ein zusätzliches Frosting mit Frischkäse

- 175 g Frischkäse
- 50 g Butter (weich)
- 30 g Puderzucker
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- Zitronensaft (1 Spritzer)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

Muffins backen

1. Wasche den Kürbis und schneide ihn in kleine Würfel. Gib ihn mit 150 ml Wasser in einen kleinen Topf und koche ihn weich. Püriere ihn mit dem Kochwasser, Lebkuchengewürz und einer Prise Salz. Lass das Kürbispüree abkühlen.
2. Schlage die Eier mit dem Zucker schaumig. Mische die Butter und das Kürbispüree unter. Hebe dann die Backpulver-Mehlmischung unter.

3. Fülle den Kürbis-Muffins Teig in Muffinförmchen.
4. Backe die Kürbismuffins 25 Minuten im auf 190°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen.
5. Du kannst sie so pur servieren oder noch mit einem Frischkäse Frosting verzieren.

Frischkäse-Frosting selber machen

1. Verrühre den Frischkäse mit Puderzucker, Zitronensaft und Zitronenschale.
2. Hebe die Butter unter.
3. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel und verteile sie auf den Muffins.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

