

Unsere Sortenempfehlung: **Moonshine
& Casper**



Für 12 Stück:

1 Stück Kürbis (etwa 250 g Kürbisfleisch)

225 g Mehl

je 1/2 TL Backpulver und Natron

125 g brauner Zucker

je 1/4 TL Muskatnuss und gem. Ingwer, Prise Salz

6 EL ÖL

125 g saurer Rahm

2 Eier

Streusel aus: 100 g Mehl, 60 g brauner Zucker, 1 TL Zimt, 50 g geschmolzener Butter

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad (Heissluft 170 Grad) vorheizen. Kürbis säubern, entkernen und von groben Fasern befreien, fein raffeln, 150 g abwiegen. Streuselzutaten mit einer Gabel zu groben Krümeln vermischen, beiseite stellen. Trockene Zutaten und Gewürze in einer Schüssel mischen, in einer weiteren Schüssel Zucker, Eier, Öl und saurer Rahm verquirlen. Kürbisraffeln unterheben. Feuchte Zutaten schnell mit der Mehlmischung vermengen, Muffinteig zu 2/3 Höhe in gefettete oder mit Papiermanschetten ausgelegte Muffinformen geben. Je einen TL der Streuselmischung über dem Teig verteilen. Muffins etwa 25 Minuten backen. Ergibt 12 Stück.