

KÜRBISMUFFINS

Für 12 Stück



Zutaten

Butter für die Förmchen
Mehl für die Förmchen
300 g Kürbis gerüstet und gewogen
(aus 600–700 g Kürbis)
150 g Butter weich
175 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
½ Teelöffel Salz
4 Eier
275 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
50 g Kürbiskerne

Glasur:

1 Beutel Schokoladenglasur
45 g Eiweiss
250 g Puderzucker

Zubereitung

1. Ein Muffinblech gut ausbuttern und mit Mehl ausstäuben. Kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Den Kürbis an der Röstiraffel fein reiben. Die weiche Butter, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz 6–8 Minuten zu einer hellen, luftigen Masse schlagen. Kürbis und Eier beifügen und alles weitere 2 Minuten rühren. Dann Mehl und Backpulver dazusieben und zügig unterrühren. Die Kürbiskerne grob hacken und beifügen. Den Teig in die vorbereiteten Vertiefungen des Muffinblechs füllen.
4. Die Kürbismuffins im 180 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille 25–30 Minuten backen. Unbedingt die Nadelprobe machen. Herausnehmen, 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann sorgfältig herauslösen und auf ein Kuchengitter geben.
5. Für die weisse Glasur den Puderzucker in eine Schüssel sieben, das Eiweiss beifügen und alles 3–4 Minuten zu einer weissen, glatten Masse aufschlagen.
6. Die noch leicht warmen Muffins glasieren: Dazu jeweils relativ dick weisse Glasur auftragen oder aufspritzen. Dann mit einem Kürbiskern verzieren.