

# Herbstliche Kürbismuffins mit Birnen

28.06.2015 13:20

## Zutaten 12 Muffins

350-400 g Hokkaido Kürbisfleisch

1 Stk. Birne

200 g Mehl (habe 150 g glutenfreies Mehl von Schär „Kuchen & Kekse“ sowie 50 g Buchweizenmehl verwendet)

200 g Zucker

½ Stk. Orange

1 TL Natron

½ TL Salz

1 Ei

1-2 TL Chai Küsschen von Sonnentor\* oder Lebkuchengewürz

optional ½ TL zerkleinerte Zitronenschalen

120 ml zerlassene Butter

etwas Staubzucker und Wasser für das „Icing“ (Zuckerguss)

Kürbiskerne als Deko

## Zubereitung

1. Wasser für den Kürbis zum Kochen bringen. Kürbis waschen, halbieren, entkernen und mit der Schale in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kürbiswürfel in das kochende Wasser geben und so lange kochen, bis dieser weich ist (ca. 20 Minuten).
2. In der Zwischenzeit Muffinform ausfetten oder passende Papierförmchen in die Muffinform geben. Birnen waschen, vom Kerngehäuse entfernen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Butter erweichen. Mehl mit den Gewürzen (zerkleinerte Zitronenschalen, Chai Küsschen), Natron und Salz in einer Schüssel gut verrühren.
3. In einer weiteren Schüssel die Butter mit dem Ei cremig schlagen. Kürbis abgießen, kurz abkühlen lassen und pürieren (am besten durch eine Kartoffelpresse geben).
4. Das pürierte Fruchtfleisch mit den Birnenwürfeln zur Butter-Ei-Mischung geben und gut vermengen. Nun die Mehlmischung hinzugeben und alles gut mischen.
5. Masse in die Formen geben und Muffins für ca. 35-40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Muffins anschließend abkühlen lassen und aus der Form nehmen.
6. Für den Zuckerguss 3-5 EL Staubzucker in eine Schüssel geben und mit heißem Wasser anrühren, bis ein dickflüssiger Guss entsteht.
7. Diesen dekorativ über die Muffins geben und mit gehackten Kürbiskernen garnieren.

\*Inhalt: Rübenzucker, Ceylon-Zimt, Sonnenblumenblütenblätter, Piment, Kardamom, Ingwer, Cassia-Zimt, Nelken

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!