

Kürbis-Zimt-Muffins

Ingrédients

- 140g Kristallzucker
- 70g Muscovado-Zucker
- 90g neutrales Öl oder Haselnussöl
- 2 Eier
- 425g Kürbispüree
- 250g Mehl
- 1 Teelöffel Vanille-Extrakt
- 1 Teelöffel Backnatron
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz

Préparation

1. Kürbismuffins, was für eine nette Art, Gemüse zu essen, oder?
2. In sehr nordamerikanischer Version, mit Vanille und vielen Gewürzen, sollten diese ultra-weichen kleinen Muffins jeden überzeugen Zutaten: Ich habe Vanille-Extrakt von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (Affiliatelink).
3. Ich habe Kürbispüree und Zimt von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der gesamten Website (kein Affiliatelink).
4. Zuckerarten mit dem Öl.
5. Fügen Sie die Eier nacheinander hinzu und mischen Sie gut.
6. Fügen Sie das Kürbispüree hinzu, dann Vanille, Mehl, Gewürze, Backnatron, Salz und Backpulver.
7. Füllen Sie den Teig in Ihre Muffinformen, dann großzügig mit braunem Zucker bestreuen.
8. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 15 bis 20 Minuten backen (ein Messer, das in einen Muffin gesteckt wird, sollte sauber herauskommen, die Backzeit je nach Größe der Formen anpassen).
9. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie genießen!