



Kürbis-Nuss-Muffins

Zutaten (für 18 Stück):

100 g	gehackte Nüsse (z. B. Haselnüsse, Walnüsse)
250 g	Kürbis
250 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
2	Eier
100 g	Butter
200 g	feiner Zucker
3 EL	Amaretto
	Puderzucker

Zubereitung:

- Nüsse ohne Fett in der Pfanne leicht anrösten bis sie duften
- Den Kürbis schälen, das Kürbisfleisch fein würfeln und in wenig Wasser weich andünsten und anschließend mit dem Pürrierstab pürieren
- Mehl mit Backpulver mischen. Eier, weiche Butter, Zucker und Amaretto schaumig schlagen und die Mehlmischung dazugeben.
- Den Kürbis mit den Nüssen dazugeben und unterrühren.
- In die Mulden des Muffinblechs Papierförmchen setzen und diese jeweils zu zwei Drittel mit dem Teig füllen
- Im Ofen auf der mittleren Schiene 20-25 Minuten bei 180 °C backen.
- Kürbis-Nuss-Muffins abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★★