



## 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

★★★★★