



KÜRBIS- GESPENSTER- MUFFINS

Zutaten (ergibt 12 Muffins)

- 300 g Butternusskürbis
- 50 ml Buttermilch
- 75 g Mehl
- ½ Msp. gemahlener Zimt
- ½ Pk. Backpulver
- 25 g weiche Butter
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 150 g Kuvertüre weiß
- 15 g Kuvertüre Zartbitter

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Kürbis halbieren und die Kerne mit einem Esslöffel entfernen. Die Hälfte mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech setzen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 45 Min. backen und anschließend abkühlen lassen. Die angetrocknete Oberfläche abkratzen und das Kürbisfleisch mit einem Löffel in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer fein pürieren, das Püree vollständig abkühlen lassen und dann die Buttermilch unterrühren.

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen und das 12er Mini-Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen oder mit Butter einfetten. In einer Schüssel Mehl, Zimt und Backpulver vermengen und in einer zweiten Schüssel Butter, Zucker und 1 Prise Salz auf hoher Stufe schaumig schlagen und anschließend das Ei unterrühren. Zuletzt die Mehlmischung und das Kürbispüree untermengen.

Den Teig in die Muffinförmchen füllen und auf der mittleren Schiene 15-18 Min. backen, bis ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt. Die Muffins vollständig auskühlen lassen und aus den Förmchen lösen.

Weiß- und Zartbitterkuvertüre schmelzen. Die weiße Kuvertüre mit einem Esslöffel über die Muffins träufeln, sodass diese am Rand der Muffins herunterläuft. Vollständig trocknen lassen, dann mit der Zartbitterkuvertüre Augen und Mund auftupfen und trocknen lassen.