

Pünktlich zu Halloween: Rezept für saftige Kürbis-Muffins



Kinder lieben Halloween. Die meisten können es kaum noch erwarten, sich endlich mal wieder zu verkleiden, Mama, Papa und die Geschwister mit kleinen Streichen zu erschrecken und sich selbst auch mal wieder so richtig schön zu gruseln. Und: Kinder lieben Muffins! Warum also nicht das diesjährige Halloween einmal so richtig amerikanisch feiern? Mit den saftigen Kürbis-Muffins – ausgelegt auf 12 Stück – kein Problem.

Für den Teig brauchen Sie:

- 1 kleinen Kürbis (250 g)
- 225 g Mehl
- 125 g braunen Zucker
- 125 g saure Sahne oder Schmand
- 2 Eier
- ½ Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Natron
- ¼ Teelöffel Muskatnuss
- ¼ Teelöffel Ingwer
- 6 Esslöffel Öl
- 1 Prise Salz

Für die Streusel brauchen Sie:

- 100 g Mehl
- 60 g braunen Zucker
- 50 g Butter
- 1 Teelöffel Zimt

Und so werden die Muffins gemacht:

Pünktlich zu Halloween: Rezept für saftige Kürbis-Muffins

15.10.2009, 15:21

1. Zuerst muss der Kürbis gesäubert, von groben Fasern befreit und natürlich entkernt werden. Ist das erledigt, wird er gestiftelt, was Ihnen am besten mit einer einfachen Gemüsereibe gelingt.

Parallel sollten Sie den Backofen schon einmal vorheizen. Bei normalen Backöfen mit 200 Grad, bei Heißluft reduziert mit nur 170 Grad.

2. Jetzt geht es an die Mehlmischung, für die Sie das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron, der Muskatnuss und dem Ingwer in einer Schüssel zusammenrühren.

3. Ist die Mehlmischung fertig, geht es an die Kürbismasse. Dafür werden der Zucker, die Eier, das Öl und die Sahne (alternativ: Schmand) in einer separaten Schüssel zusammengemischt und miteinander verquirlt.

4. Keine Kürbismasse ohne Kürbis, weshalb Sie diesen in seiner gestiftelten Form nun unter die cremige Masse heben.

5. In diesem Schritt treffen Mehlmischung und Kürbismasse nicht nur aufeinander, sondern werden auch miteinander vermengt, um im direkten Anschluss in die eingefettete oder mit Backmanschetten arrangierte Muffin-Form zu wandern.

Bedenken Sie bitte, dass der Teig noch aufgeht. Dementsprechend und für die kommenden Streusel sollten Sie in den Einzelformen nach oben hin Platz lassen und den Teig nur bis zu zwei Dritteln einfüllen.

6. Für die Streusel werden nun das Mehl, der Zucker und der Zimt miteinander vermengt.

7. Die Butter hingegen muss kurz ausgelassen und dann vorsichtig über die Streuselmasse gegossen werden.

8. Jetzt nur noch alles zu lockeren Krümeln vermischen (was am besten mit einer Gabel gelingt) und die Streusel dann über den Teig in der Muffin-Form streuen. Maß: Je Einzel-Förmchen etwa einen Teelöffel.

9. Die Muffin-Form in den vorgeheizten Backofen schieben und für etwa 25 Min. backen lassen, schon wird Ihr Halloween-Fest typisch amerikanisch. Guten Appetit!

Pünktlich zu Halloween: Rezept für saftige Kürbis-Muffins

15.10.2009, 15:21

http://www.muetterberatung.com/Artikel/Puenktlich_zu_Halloween_Rezept_fuer_saftige_KuerbisMuffins-170