



Junior Slow

Karlsruhe e.V.

Kürbismuffins mit Frischkäsetopping

Für ca. 15 Muffins

Zutaten:

3	Eier
200g	Zucker
250 ml	Rapsöl
2 TL	Zimt
400g	Hokkaido
400g	Mehl
100g	gemahlene Haselnüsse
1 Pk	Backpulver
1/2 TL	Salz
100g	Frischkäse (natur)
100g	Puderzucker
1/2	Bio-Orange

Zubereitung:

Kürbis waschen, Kerne entfernen, in kleine Stücke schneiden und raspeln. Eigelbe, Zucker, Öl und Zimt schaumig rühren und geraspeltes Kürbisfleisch dazugeben. Mehl mit gemahlene Haselnüssen, Backpulver und Salz mischen und anschließend unter die Kürbismasse rühren.

Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Den Teig mit zwei EL in die Muffinformen einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20-25 min backen.

Orange heiß abwaschen, trocken reiben und Schale fein abreiben. Orange pressen und 1 EL O-Saft und Puderzucker unter den Frischkäse rühren.

Abgekühlte Muffins mit Frischkäsecreme und Orangenschale garniert servieren.