



## **Kürbis-Muffins**

(12 Stück)

### **Zutaten:**

200 g Kürbis, 170 g Mehl, 2 geh. TL Backpulver, 70 g Zucker, etwas Zimt, Muskatnuss, Salz, 6 EL Öl, 2 Eier, Zitronenaroma, 100 g Joghurt, Butter oder Margarine für die Form

### **Zubereitung:**

Kürbisfleisch fein raspeln. Muffin-Form mit etwas Butter oder Margarine einfetten.

Mehl, Backpulver, Zucker mit je einer kräftigen Prise Zimt, Muskat und Salz vermischen.

Öl in eine Rührschüssel geben. Eier, Joghurt und ggf. Zitronenaroma hinzufügen und schaumig schlagen.

Die vorbereitete Mehlmischung und die Kürbisraspeln unter den Teig mischen. Teig in die Muffinformen füllen und auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Backofen auf 220° C vorheizen.

**Tipp:** mit Zimtsahne servieren

**Gutes Gelingen** wünscht Ihr Kürbismeister-Team