



Butternut-Muffins mit Schokocreme

Himmlisch

100 g Butternut-Kürbis
125 g weiche Butter
100 g Rohrohrzucker
2 Eier, Größe M · 1 Prise Salz
180 g Dinkelmehl, Type 630
2 TL Backpulver, gestrichen
½ TL Zimtpulver
¼ TL Kardamom, gemahlen
¼ TL Nelken, gemahlen
50 ml Milch
100 g Zartbitterschokolade
200 g Frischkäse · 30 g Kürbiskerne

- ➊ Muffinform fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Kürbis schälen und fein reiben.
- ➋ Butter, Zucker, Eier und Salz cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver, Zimt, Kardamom und Nelken vermischen und zur Buttermasse geben. Kürbis und Milch hinzugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Teig

in die Förmchen füllen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze, mittlere Einschubhöhe) goldbraun backen. Nach 25 Min. Stäbchenprobe machen und Backzeit gegebenenfalls verlängern. Muffins auf Kuchenrost auskühlen lassen.

- ➌ Schokolade grob hacken, über einem Wasserbad schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mit Frischkäse cremig aufschlagen. Dann in eine Spritztülle mit sternförmiger Spitze füllen und dekorative Tufts auf die Muffins spritzen.
- ➍ Mit Kürbiskernen bestreuen.

☆ Leicht | 10 Muffins

🕒 Zubereitungszeit: 30 Min. + 25 Min. Backzeit

🍷 Pro Muffin: 352 kcal; 8 g E, 22 g F, 29 g KH

