

Kürbis-Schokolade-Mini-Muffins

Zubereitung: ca. 30 Minuten
Backen: ca. 20 Minuten

Für 24 Stück

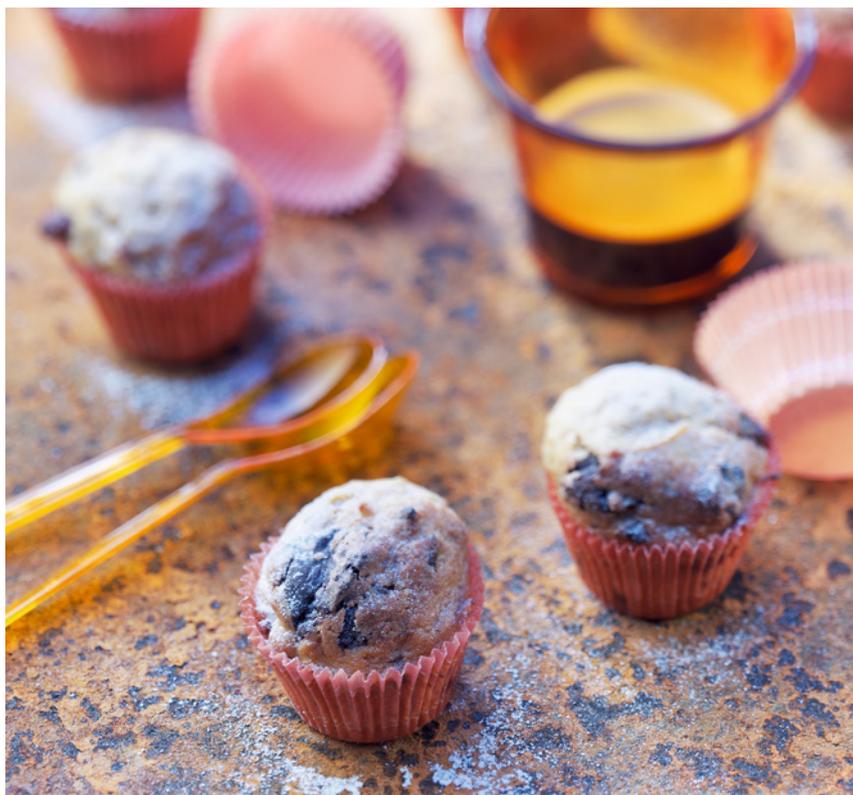
Zutaten

250 g Mehl
1 Prise Salz
½ TL Backpulver
¼ TL Zimt
½ TL Vanillezucker
100 g dunkle Schokolade, gehackt
125 g Zucker
3 Eier
6 EL Rahm
75 g Butter, flüssig
150 g Kürbisfleisch, z.B. Muskat,
an der Bircherraffel gerieben

Puderzucker zum Bestäuben

Küchenutensilien

1 Mini-Muffinblech mit 24 Vertiefungen
24 Papierbackförmchen für die
Vertiefungen



Zubereitung

1. Mehl, Salz, Backpulver, Zimt, Vanillezucker, Schokolade und Zucker in einer Schüssel mischen.
2. Eier, Rahm und Butter verrühren, mit dem Kürbis zum Mehl geben. Kurz zu einem glatten Teig verrühren, in die vorbereiteten Vertiefungen geben. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Die gleiche Teigmenge reicht auch für ein Muffinblech mit 12 grossen Vertiefungen. Die Backzeit beträgt dann 20–25 Minuten



Tipp

Die Mini-Muffins schmecken herrlich mit einem Glas Milch.