

Kürbis-Spindel-Muffins

Grundrezept Kürbis-Muffins)

Menge: 12 Muffins

Vorbereitung: 25 Min

Backzeit: 25-30 Min

Zutaten:

4 mittelgrosse	Eier
1 Prise	Salz
250 g	Kürbis geraffelt
160 g	Rohzucker
120 g	weiche Butter oder Margarine
1 TL	Zimt
½ TL	Ingwer
1 Messerspitze	Muskatnuss gemahlen
160 g	Mehl
2 TL	Backpulver
80 g	Haselnüsse

Für Frischkäse-Frosting:

40 g	weiche Butter
80 g	Doppelrahmfrischkäse
150 g	gesiebter Puderzucker

Für Dekoration:

1 Pack	Oreo Kekse
1 Pack	Essbare Augen
1 Tube	Schokoglasur



Zubereitung:

1. Backofen auf 160°C vorheizen (Umluft 150°C). Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
2. Der Kürbis schälen und raspeln. Den geraspelten Kürbis auf einem Küchenpapier für ca. 10 Min. ruhen lassen, damit das Papier die Feuchtigkeit des Kürbisfleisches aufnimmt.
3. Die Butter auf dem Herd schmelzen und zur Abkühlung beiseitestellen.
4. Eier, Butter und Zucker in einer Schüssel geben und verrühren. Zimt, Ingwer und Muskatnuss zur Mischung begeben. Die trockenen Zutaten Mehl, Backpulver und Haselnüsse unterrühren. Der geraspelte Kürbis begeben und weiterrühren.
5. Den Teig gleichmässig in die Muffinförmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C 25 - 30 Minuten in der Ofenmitte backen (je nach Backofen, Stäbchenprobe machen). Die Muffins abkühlen lassen.
6. Frischkäsefrosting: Die Butter mit dem Frischkäse cremig aufschlagen und den Puderzucker gründlich untermischen. Das Frosting mit einem flachen Messer gleichmässig auf den Cupcakes verstreichen.
7. Spindeldekoration: Ein Oreokeks auf die Mitte des Muffins platzieren. Die essbaren Augen mit der Schokoglasur befestigen und die Beine aufmalen.