

# Probier´s mal: Süße Kürbis-Muffins

**Für ca. eine Kindergartengruppe oder Schulklasse (24 Stück) brauchen wir**

- ½ Hokkaidokürbis (300 g)
- 300 g brauner Zucker
- 1 Pck. weiche Butter (250 g)
- 4 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 150 ml Milch
- 1 Pck. Backpulver
- 600 g helles Dinkel-Mehl (Typ 630)
- etwas Zimt

## So geht´s

Zuerst waschen wir den Kürbis und entkernen die Kerne mit einem Löffel. Nun schneiden wir die benötigte Menge mit Hilfe eines Erwaschenen in kleine Stücke und legen sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Wir lassen die Kürbisstücke nun 25 Minuten bei 180 °C im Backofen garen. Nach der Garzeit lassen wir die Stückchen etwas abkühlen und pürieren sie danach mit dem Stabmixer – und fertig ist unser Kürbispüree. Das brauchen wir dann später wieder.

Für den Teig verrühren wir die Butter und den braunen Zucker. Danach rühren wir die Eier nach und nach unter. Wir mischen Backpulver und Mehl und geben eine Prise Salz dazu. Die Mehlmischung rühren wir nun unter den Teig und geben dann Milch und Kürbispüree dazu und verrühren alles zu einem glatten Teig.

Den Teig geben wir nun in die Förmchen und lassen die Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Guten Appetit!

