

Kürbis – Schoko – Muffins

So saftig und schokoladig! Durch die Zugabe von Kürbis erhält der Rührteig eine wunderbar softe Textur!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für 12 Muffins

Für den Teig:

150g Kürbis, z.B. Hokkaido (dieser muss nicht geschält werden)
80g Schokostreusel (ggf. laktosefrei)
60ml Öl
60g Rohrohrzucker
1 P. Vanillezucker
50g helle glutenfreie Mehlmischung
60g gemahlene Mandeln oder Nüsse
1 TL Kakaopulver
1/2 P. Backpulver
2 Eier
1 Prise Zimt
1 Prise Salz

Zur Dekoration:

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)
1 P. Sahnesteif
1 P. Vanillezucker
etwa 80g Fondant, orange
wenig Fondant, grün

1. Kürbis in Stücke schneiden, in einen Topf mit Wasser geben und weich kochen. Wasser abgießen, Kürbisstücke auskühlen lassen und pürieren.
2. Alle Zutaten für den Teig, auch das Kürbispüree, in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät gut verrühren.
3. Ein Muffinblech mit Förmchen bestücken und den Teig in die Förmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 20 – 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
4. Für die Fondant – Kürbisse den orangen Fondant in 12 Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen und mit einem Messerrücken Längsstreifen andeuten. Leicht flach drücken. Aus dem grünen Fondant längliche Stücke formen und auf die Kürbisse setzen.
5. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker fest aufschlagen, in eine Tortenspritze mit Sterntülle einfüllen und Sahnetuffs auf die Muffins spritzen. Mit Fondant – Kürbissen dekorieren.

Milchfrei – Tipp: Anstatt Schokostreusel, milchfreie Zartbitterschokolade oder eine vegane Alternative wählen, diese raspeln und nach Rezept verfahren.



