Rezept

Cranberry-Muffins mit Kürbispüree

Ein Rezept von Cranberry-Muffins mit Kürbispüree, am 23.05.2025

Zutaten

200 g	frische Cranberrys
100 g	Weizen-Vollkornmehl
3 TL	Backpulver
225 g	Zucker
1 Prise	Salz
2	Eier
125 g	Butter
250 g	Mehl
1 TL	Natron
	1/2-1 TL Zimtpulver
450 g	möglichst trockenes Kürbispüree
12	Papierförmchen für das Muffinblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Cranberrys waschen und halbieren. Die Butter in einem Topf zerlassen. Beide Mehle, das Backpulver und das Natron in eine Schüssel sieben. Zucker, Zimt und Salz untermischen. Den Backofen auf 190° vorheizen.

---

2. Cranberrys, zerlassene Butter, Kürbispüree und Eier dazugeben und schnell unterheben. Die Papierförmchen in die Mulden des Muffinblechs setzen. Den Teig löffelweise hineingeben. Im heißen Backofen (unten, Umluft 170°) ca. 25 Min. backen.