Rezept

Kürbismuffins mit Schafskäse

Ein Rezept von Kürbismuffins mit Schafskäse, am 06.07.2025

Zutaten

250 g	Hokkaidokürbis-Fruchtfleisch
½ Bund	glatte Petersilie
2	Eier (M)
250 g	Buttermilch
	Salz
200 g	Mehl
2 gehäufte EL	Backpulver
3	Frühlingszwiebeln
75 g	Haselnusskerne
6 EL	Olivenöl
150 g	Schafskäse (Feta)
	schwarzer Pfeffer
50 g	grobe Haferflocken
	Papierförmchen für das Muffinsblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ein 12er-Muffinblech | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Das Hokkaidokürbis-Fruchtfleisch auf der Küchenreibe grob raspeln und in eine Schüssel geben. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Haselnüsse mit einem großen Messer grob hacken.

2. Die Eier mit dem Olivenöl und der Buttermilch verquirlen. Kürbisraspel, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Haselnüsse unterrühren. Den Schafskäse dazukrümeln und untermischen. Mit 1 TL Salz und Pfeffer kräftig würzen. Das Mehl mit den Haferflocken und dem Backpulver mischen und unter die Kürbismasse rühren.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Papierförmchen in die Mulden des Muffinblechs setzen. Den Teig einfüllen. Die Muffins im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und die Muffins in der Form ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Die Muffins schmecken warm oder kalt.