

Rezept

Pumpkin-Spice-Muffins

Ein Rezept von Pumpkin-Spice-Muffins, am 13.05.2025

Zutaten

230 g Mehl (Type 405)	2 TL Backpulver
4 TL Pumpkin-Spice-Gewürz oder selbst gemischt aus 1 TL Zimtpulver und je ½ TL Muskat-, Nelken-, Ingwer- und Pimentpulver)	2 Eier (M)
280 g Kürbispüree	150 g Zucker
12 Muffin-Papierförmchen	120 ml Rapsöl
	60 ml Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal, 11 g F, 4 g EW, 28 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Papierförmchen in der Muffinform verteilen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Pumpkin-Spice-Gewürz mischen. Die Eier mit dem Zucker, dem Öl, dem Kürbispüree und der Milch in einer Schüssel verrühren. Zum Schluss die Mehlmischung unter die Eiemischung rühren.
2. Den Teig in die Förmchen füllen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Die Muffins leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.