

Käse-Kürbis-Muffins

ergibt 12 Muffins



Zutaten:

250 g Kürbisfleisch (Hokkaido- oder Moschuskürbis)

250 g Mehl

125 g Hartkäse, sehr würzig, (z. B. einen kräftigen Bergkäse),
alternativ kann auch ein milderer Käse verwendet we

2 Ei(er)

2 TL Backpulver

80 ml Gemüsebrühe

200 g saure Sahne

70 ml Olivenöl, alternativ Sonnenblumenöl

1 TL Currypulver

Für eine 12er Muffinform.

Zuerst den Käse reiben und das in Stücke geschnittene Kürbisfruchtfleisch grob raspeln. Mehl, Backpulver und Curry in eine Schüssel geben und vermischen. Den geriebenen Käse dazugeben und unterrühren. Anschließend den geraspelten Kürbis hinzufügen und alles nochmals vermengen.

In einer anderen Schüssel zum Ei das Öl, die Gemüsebrühe und die saure Sahne geben und alles mit dem Schneebesen verquirlen. In diese flüssige Mischung nun die vorher zubereitete Mehlmischung geben und zügig unterrühren.

Die Mulden einer Muffinform mit Papierförmchen bestücken und in diese gleichmäßig den Teig verteilen. In den vorgeheizten Backofen geben und bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) ca. 25 Minuten backen.

Fertig gebacken noch kurz in der Form belassen und dann auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Die Muffins schmecken warm und kalt sehr lecker!