

REZEPT

salzige Kürbis Muffins

Zutaten

Ca. 200 g Kürbispüree (Hokkaido)

60 ml Olivenöl

100 ml Milch

100 g Parmesan, gerieben

30 g Walnüsse, gehackt

250 g Dinkelmehl

1 Teelöffel Backpulver (Weinstein)

3 Teelöffel Salz

1 Teelöffel getrockneten Rosmarin

Zubereitung

Kürbispüree, Olivenöl und Milch miteinander verrühren.

Parmesan reiben, die Walnüsse hacken und zum restlichen Teig geben.

Dinkelmehl mit dem Backpulver, Salz und Rosmarin vermischen

und anschließend mit den flüssigen Zutaten vermischen.

Bei Bedarf noch etwas Milch hinzugeben (der Hokkaidokürbis zieht viel

Feuchtigkeit).

In Muffinförmchen verteilen und ca. 25 Minuten bei Umluft,

180 Grad goldbraun backen.

by Stardust and Pantries

