

Aber bitte mit Sahne ...

Heute gibt es köstliche Herbstmuffins mit einem Hauch Exotik.

Kürbismuffins mit Kokos-Vanille-Sahnehäubchen

Zubereitungszeit:

ca. 35 Minuten + ca. 30 Minuten Backzeit

Schwierigkeit:

einfach

Diese Diashow benötigt JavaScript.

Zutaten für ca. 12 Muffins :

- ein kleiner Kürbis (ca. 530 g), ich habe einen Patisson-/Ufokürbis verwendet
- 250 ml Schlagobers/Schlagsahne selbst aufgeschlagen
- 1 geh. EL Vanillezucker, hier geht's zum Rezept
- 120 g Kokosöl
- 2 Eier
- 1 EL Backpulver
- 50 g Kokosflocken und ein paar extra zum Bestreuen
- 200 g Dinkelmehl*
- 35 g Rohrohrzucker

- jeweils eine Pr. Zimt, Kardamom, wenn es vertragen wird
-

Zubereitung:

1. Den Kürbis vierteln und ca. 25 Minuten bei 210 °C weich backen.
2. Das Schlagobers/die Sahne mit dem Vanillezucker mit dem elektrischen Handrührgerät aufschlagen, bis es/sie fest und cremig ist.
3. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Dann entkernen und schälen. Mit dem Kokosöl in eine Schüssel geben und fein pürieren. Die Eier, Backpulver, Kokosflocken, Mehl, Rohrzucker und Gewürze hinzugeben und zu einem Teig vermengen. Die Hälfte der vorbereiteten Vanillesahne vorsichtig unterheben.
4. In Muffinförmchen füllen. Bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.
5. Auskühlen lassen. Die restliche Sahne/das restliche Schlagobers in einen Spritzbeutel mit Sternchenaufsatz geben und damit Häubchen auf die Muffins setzen. Zum Schluss mit etwas Kokosflocken bestreuen.

Guten Appetit!

(c) Histamin-Pirat