



Kürbis-Muffins mit Hoffrischkäse-Creme

Das braucht man für 10-12 Muffins

- 150 g Kürbisfruchtfleisch
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 2 Eier (M)
- 100 g brauner Zucker
- 1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker
- 60 ml Pflanzenöl
- 125 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 3-4 Prisen Zimtpulver
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Hoffrischkäse
- 4 EL Chufas-Nüssli (Erdmandelflocken, a. d. Bioladen)
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL frisch gepressten Orangensaft
- Erdbeermarmelade (z. B. Erdbeermarmelade mit Balsamicoessig, siehe Rezept)

Und so wird's gemacht:

Kürbisfruchtfleisch auf der Gemüseribe fein raspeln und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier mit braunem Zucker, Vanillezucker und Pflanzenöl schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Zimtpulver vermischen. Gemahlene Haselnüsse und Mehl-Mix zur Eier-Mischung geben, alles gründlich verrühren. Geraspeltetes Kürbisfruchtfleisch unterheben, Teig gleichmäßig auf 10-12 Papier-Muffinförmchen verteilen. Alles im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 18-20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Frischkäse mit Chufas-Nüssli, Ahornsirup, Orangensaft und restlichem Zitronensaft fein pürieren. Muffins aufschneiden und mit Hoffrischkäsecreme und Marmelade bestreichen.

Und dazu blitzschnell gemachte Erdbeermarmelade mit Balsamicoessig: Für 1 Glas (500 ml Inhalt) 300 g TK-Erdbeeren mit 4 EL Balsamicoessig, 1 TL feine abgeriebene Bio-Orangenschale, 100 ml frisch gepresstem Orangensaft, 1 EL Zitronensaft und 150 g Gelierzucker (3:1) in einem Topf vermischen. Alles einmal aufkochen und bei kleiner Hitze 3-4 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Marmelade in ein heiß ausgespültes und getrocknetes Schraubglas füllen und gleich verschließen.