



TM7 TM6 TM5



## Kürbismuffins mit Zitronen-Minz-Glasur (vegan)

★★★★★ 4.1 56 Bewertungen

Vorbereitung 20 Min

Gesamt 45 Min

12 Stück

[Heute kochen](#)

Portionsgröße 12 Stück

[+ Portionsgröße anpassen](#)

### Zutaten

#### Kürbismuffins

	Weizenmehl, glatt	160 g
	Haferflocken	100 g
	Weinstein-Backpulver	2 TL
	Ingwer, getrocknet, gemahlen	1 TL
	Äpfel geschält, in Stücken	100 g
	Kürbisfleisch (z.B. vom Butternusskürbis), in Stücken	120 g
	vegane Margarine in Stücken	60 g
	Mandelmus	60 g
	Feinkristallzucker	120 g
	Zitronensalzpaste, selbst gemacht (siehe Tipp)	2 TL
	Haferdrink	50 - 60 g

#### Zitronen-Minz-Glasur

	Zucker	100 g
	frische Minze Blättchen abgezupft	2 geh. EL
	Zitronensaft, frisch gepresst	1 EL
	Zitronenschale, gerieben	1 TL
	Kürbiskerne	2 EL

### Zubereitung

#### Kürbismuffins

- 1 Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Eine Muffinform (12er) mit Papierförmchen auslegen.
- 2 Weizenmehl, Haferflocken, Backpulver und Ingwer in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 4** mischen und in eine große Schüssel umfüllen.
- 3 Äpfel und Kürbis in den Mixtopf geben, **8 Sek./Stufe 6** zerkleinern und in die Schüssel mit der Mehlmischung geben.
- 4 Margarine, Mandelmus, Zucker und Zitronensalzpaste in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 4** rühren.
- 5 Mehl-Kürbis-Mischung und Haferdrink zugeben und **Teig #/1 Min.** kneten. Den Teig mithilfe eines Esslöffels in die Muffinförmchen füllen und ca. 20 Minuten (180°C, Umluft) backen. Die Muffins aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

#### Zitronen-Minz-Glasur

- 6 Zucker und Minze in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 10** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 7 Nochmals **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 8 Zitronensaft und Zitronenschale zugeben und **5 Min./Stufe 6** rühren. Die Muffins aus der Form nehmen, mit der Glasur überziehen, mit Kürbiskernen dekorieren und servieren.