



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
Kürbistfleisch (z.B. vom Butternusskürbis), in Stücken	120 g
vegane Margarine in Stücken	60 g
Mandelmus	60 g
Feinkristallzucker	120 g
Zitronensalzpasta, 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 Mehlmasse geben.
- 4 Margarine, Mandelmus, Zucker und Zitronensalzpasta 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.