

# KÜRBISMUFFINS MIT OBSTSALAT



Zubereitungszeit  
**50 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

## MUFFINS

Verrühre das Brunch zusammen mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Salz in etwa 2-3 Minuten cremig. Gib nun die Eier nacheinander dazu. Lasse den Kürbis abtropfen und zerdrücke ihn mit einer Gabel. Füge nun den zerdrückten Kürbis, das Mehl, Backpulver und Zimt zu der cremigen Masse hinzu und rühre es kurz zu einem geschmeidigen Teig. Fülle den Teig mithilfe eines Eisportionierers oder 2 Esslöffeln in die Muffinformen und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U Hitze für 25 Minuten. Lasse sie danach abkühlen.

## KÜRBISKERNE

Lasse in der Zwischenzeit den Zucker in der Pfanne schmelzen und gib die Kürbiskerne dazu. Schwenke sie, bis sie karamellisieren und lösche es anschließend mit dem Balsamico ab. Lass den Balsamico verkochen und schütte die Kerne auf ein Backpapier und breite sie mit der Gabel aus. Lasse sie abkühlen.

## GUSS

Verrühre für das Topping den Puderzucker, Brunch und den Mandarinsaft. Bestreiche den Muffins mit dem Topping, gib die Kürbiskerne darauf.

## OBSTSALAT

Schneide das Obst deiner Wahl in kleine, mundgerechte Stücke. Vermische das Obst mit dem Vanilleextrakt und dem Zitronensaft. Serviere den Salat mit dem Cottage Cheese und dem Muffin. Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

## KÜRBISTEIG:

- 150 g** Frischkäse (Brunch)
- 190 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 2** Eier
- 265 g** Kürbisse (Dose)
- 190 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- ½ TL** Zimt

## KÜRBISKERNE:

- 40 g** Zucker
- 3 EL** Kürbiskerne
- 2 EL** Balsamicoessig

## GUSS:

- 30 g** Frischkäse (Brunch)
- 100 g** Puderzucker
- 1** Mandarine (Saft)

## OBSTSALAT:

- 1** Banane
- 1** Mandarine
- 50 g** Blaubeeren
- 50 g** Trauben
- 1 EL** Zitrone (Saft)

## KÜRBISMUFFINS MIT OBSTSALAT



- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Hüttenkäse  
(Philadelphia)