



## WINTER MOMENTS Kürbis-Muffins

Exklusives Rezept mit SIROCCO Bio-Tee

### ZUTATEN:

Für 1 Muffins-Form mit 8 Vertiefungen

### KÜRBISPÜREE

250 g Kürbis mit der Schale, z. B. Oranger Knirps

### TEIG

1 dl Wasser  
 2 Teebeutel Winter Moments von SIROCCO  
 150 g Butter, weich  
 150 g Rohrzucker  
 1 Prise Salz  
 3 Eier  
 1 Bio Zitrone  
 200 g Ruchmehl  
 2 TL Backpulver  
 75 g Puderzucker  
 Cranberries zum Bestreuen

### ZUBEREITUNG:

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Für das Kürbispüree den Kürbis in ca. 4 Schnitze schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte 15-20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Temperatur auf 180 Grad reduzieren.

Wasser aufkochen. Teebeutel begeben, 8 Minuten ziehen lassen. Beutel herausnehmen und gut ausdrücken. Butter, Zucker und Salz mit einem Rührgerät einige Minuten schaumig rühren. Eier nach und nach darunterühren. Zitronenschale

dazureiben. Mehl und Backpulver mischen und unter die Buttermasse mischen.

1 EL Tee beiseitestellen. Restlichen Tee unter den Teig mischen.

Kürbis mit einem Löffel aus der Schale lösen. Kürbisfleisch mit einer Gabel fein zerdrücken. Püree unter den Teig mischen. Teig in die vorbereiteten Förmchen füllen.

Muffins in der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Beiseite gestellten Tee mit dem Puderzucker zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Muffins damit glasieren. Mit Cranberries bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Backzeit ca. 25 Minuten

Viel Spass beim Ausprobieren und Geniessen!

### Unser Bio-Tee WINTER MOMENTS:

