

The header features a light orange background with five white heart outlines of varying sizes and styles. Below the hearts is a stylized illustration of a pumpkin in a dark orange color with white outlines, positioned horizontally.

Kürbismuffins mit Gespenster-Frosting

Ergibt: 8 Muffins

Zutaten:

100 g Kürbisfleisch

75 g Halbfettbutter

1 Ei

75 g brauner Erythrit-Zucker

1 Prise Salz

1 TL Lebkuchengewürz

½ TL Zimt

½ TL Vanillearoma

75 g Mehl

1 TL Backpulver

Frosting:

60 ml Rama Cremefine zum Schlagen

120 g Frischkäse 0,2 % Fett

1 EL Erythrit-Puderzucker

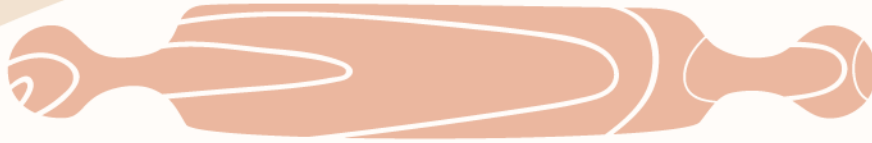
einige Granatapfelkerne

Zubereitung:

1. Den Kürbis schneiden, entkernen, schälen und in kleine Stücke schneiden. So lange in heißem Wasser kochen, bis das Kürbisfleisch weich ist. Dann in ein Sieb gießen, gut abtropfen lassen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

2. Die weiche Butter mit dem Ei und dem Erythrit schaumig schlagen. Lebkuchengewürz, Zimt und Vanillearoma sowie das Kürbispüree hinzugeben und gut unterrühren. Dann Salz, Mehl und Backpulver unterheben und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

3. Den Teig auf 6 Silikon-Muffinförmchen verteilen. Alternativ ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und den Teig in diese füllen. Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen die



Muffins ca. 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, und wenn sie gar sind, aus dem Ofen nehmen und vollständig erkalten lassen.

4. Für das Frosting die Sahne schlagen, den Frischkäse hinzugeben und mit dem Puderzucker süßen. Das Frosting in eine Spritztülle (Rundtülle) füllen und damit "Gespenster" auf die Muffins spritzen. Mit Granatapfelkernen Augen und Mund "formen".

