



## Kürbiskernmuffins



---

---

### REZEPT

---

---

#### Zutaten für 6 Muffins:

75g Gemahlene Kürbiskerne  
75g Dinkelmehl  
85g Naturjoghurt  
25ml Kürbiskernöl  
20g Rohrohrzucker  
7g Weinstein-Backpulver  
2 Eier  
1 Prise Salz

#### Zubereitung:

Backrohr auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Eidotter vom Eiweiß trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz mit dem Handmixer zu Eischnee schlagen. Die beiden Eidotter mit den übrigen Zutaten mit dem Handmixer gut vermengen, anschließend den Eischnee mit einer Teigspachtel unterheben. Den Teig mit einem Löffel gleichmäßig in die Muffinförmchen füllen und im Backrohr auf mittlerer Schiene 20–25 Minuten backen. Vor dem Verzehr auskühlen lassen.

#### Tipp:

Als Topping eignet sich weiße Schokolade. Hierzu 100g weiße Kuvertüre in einer Schale über heißem Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen, über die Muffins streichen und mit Kürbiskernen garnieren.