



ZUTATEN

100 g	Bratspeck
250 g	Kürbis, geschält
220 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 TL	Fleur de Sel
	Etwas Pfeffer
	Etwas Muskat
100 g	Butter
1	Ei
½ TL	Zucker
220 g	Vollmilch
30 g	Kürbiskerne, gehackt

HERZHAFTE KÜRBIS-SPECK-MUFFINS

Tipp: Der Muffin-Teig lässt sich einen Tag im Voraus zubereiten. Abgefüllt in den gebutterten Förmchen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank lagern. 30 Minuten vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und danach gemäss Rezept backen.

UND SO WIRD'S GEMACHT

Bratspeck in feine Würfel oder Streifen schneiden und in der Bratpfanne ohne Fettzugabe knusprig braten. Auf Küchenpapier abkühlen lassen. Den Kürbis in kleine Würfel schneiden oder mit der Röstiraffel raffeln. Mehl, Backpulver, Fleur de Sel, Pfeffer und Muskat in einer Schüssel gut mischen. Dann Speck und Kürbis dazugeben und gut vermengen.

Butter schmelzen. Ei und Zucker zusammen mit dem Handrührgerät sehr schaumig rühren. Anschliessend die zerlassene Butter langsam unter die Ei-Zucker-Masse mischen. Die Vollmilch begeben und kurz weiterrühren. Schliesslich auch die Mehl-Kürbis-Mischung begeben, alles mit einem Kochlöffel kurz vermischen, bis sich die Zutaten verbinden. Den Teig gleichmässig in gebutterte Muffinförmchen verteilen und glatt streichen. Muffins mit gehackten Kürbiskernen bestreuen und im Backofen bei 200°C 15–18 Minuten backen. Mmhhh, en Guete!