

Herbstliche Kürbis-Muffins!

Pumpkin Spice Muffins

Zutaten:

- 150 g Zucker
- 80 g brauner Zucker
- 220 g Mehl
- 1 Teelöffel Natron
- 1 Prise Salz
- 2 Teelöffel Kürbisgewürz
- 2 Eier
- 425 g Kürbispüree
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 110 ml Pflanzenöl

Für das Topping:

- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 3 Esslöffel brauner Zucker



Zubereitung

- Zimt und Zucker für das Topping mischen und beiseite stellen.
- Den Ofen auf 190°C vorheizen.
- Die trockenen Zutaten in eine große Schüssel geben und vermischen.
- Die nassen Zutaten zu den trockenen geben und vorsichtig mischen, bis sie verbunden sind. Nicht zu viel rühren, damit die Muffins schön fluffig bleiben!
- Den Teig in die Muffinform füllen, bis er fast den Rand erreicht.
- Die Zimt-Zucker-Mischung über den Teig streuen.
- In den vorgeheizten Ofen schieben und 25-30 Minuten backen.
- Mit einem Zahnstocher testen, ob die Muffins fertig sind, indem du ihn nach 25 Minuten in die Mitte eines Muffins steckst. Wenn er sauber herauskommt, sind sie fertig.
- Muffins abkühlen lassen und genießen.