



Hmmmm,  
lecker!

## Kürbismuffins

Fette 12 Muffinförmchen gut ein. Vermische 200 g geraspelten Kürbis sorgfältig mit 100 g Zucker, 300 g Vollkornmehl, einem Päckchen Backpulver, 100 g Nüssen und einer Prise Salz. Mische 80 ml Rapsöl, 250 g Joghurt und zwei Eier. Verrühre die trockenen mit den flüssigen Zutaten zu einem glatten Teig und fülle ihn in die Formen, stelle sie auf ein Backblech, schiebe dieses in den kalten Backofen (Einschubhöhe 2) und backe die Muffins bei 160 Grad Umluft 25 Minuten. Ein Erwachsener holt sie für dich aus dem Ofen, wenn sie fertig sind.