

## Genießen

**Stefanie Biedermann**

**Donnerstag, 06.11.2025**

**Butternutkürbis-Muffins mit Ahornsirupglasur**

**Für 12 Stück**

### Zutaten:

#### Für die Muffins:

250 g Butternutkürbis  
 50 g Cranberrys, getrocknet  
 120 g Butter  
 3 Eier (Größe M)  
 150 g Rohrohrzucker, braun  
 1 TL Vanillepaste  
 1 TL Zimt, gemahlen  
 etwas frisch geriebene Muskatnuss  
 etwas gemahlene Gewürznelken  
 150 g Dinkelmehl (Type 630)  
 1 gehäufte TL Backpulver  
 etwas Salz  
 70 g Mandeln, gemahlen

#### Für die Garnitur:

Rohrzucker und Mandelblättchen zum Bestreuen  
 etwas Ahornsirup zum Bestreichen

#### Außerdem:

Muffinblech mit 12 Mulden  
 12 Muffin-Papiermanschetten

### Zubereitung:

1. Die Papiermanschetten in ein Muffinblech mit 12 Mulden setzen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. **Für die Muffins** den Butternutkürbis schälen und das weiche Innere und die Kerne mit einem Esslöffel herauskratzen. Das Fruchtfleisch auf der feinen Seite einer Vierkantreibe reiben.
3. Cranberrys mit einem großen Messer grob hacken.
4. Die Butter in einen kleinen Topf geben und zerlassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und beiseitestellen.
5. Eier, Zucker und Vanillepaste in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine schaumig rühren.
6. Unter Rühren die leicht abgekühlte Butter, den Zimt und je 1-2 Prisen Muskatnuss und Nelken zugeben und unterrühren.
7. Das Mehl, das Backpulver, 2 Prisen Salz und die gemahlene Mandeln mischen, auf die Eiermischung geben und mit einem Silikonschaber nur kurz unterrühren.
- Stefanies Tipp:** Die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln) nur so lange unter die feuchten Zutaten (Eier-Butter-Mischung) rühren, bis sie sich gerade eben miteinander verbunden haben.
8. Den Butternutkürbis und die Cranberrys zugeben und ebenso unterheben.
9. Den Teig in die vorbereiteten Muffin-Manschetten füllen und mit Rohrohrzucker und Mandelblättchen bestreuen.
10. Muffins im heißen Ofen im Blech auf dem Rost in der Ofenmitte 20 bis 25 Minuten backen. Muffins im Blech auf einem Gitter 5 Minuten abkühlen lassen.
11. Die noch warmen Muffins mit Ahornsirup glasieren, mit den Manschetten aus dem Blech nehmen und auf dem Gitter abkühlen lassen und servieren.