


KrG	Ernährung und Versorgung	POA_Projektorientiertes Arbeiten		 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau
Name:		Klasse:	Datum:	

Kürbis-Mandel-Muffins

Vorbereitungen:		
Muffinformen mit Butter fetten. Arbeitsplatz zum Backen vorbereiten.		
Rührteig:		
300 g	Kürbisfleisch	1. Kürbisfleisch grob raspeln.
4	Eier	2. Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen und kaltstellen.
200 g	weiche Butter Zucker Eigelb Mandeln fein gerieben Apfelsaft Mehl Backpulver	3. Die Zutaten in der Klammer in eine Rührschüssel wiegen und mit dem Handrührgerät verrühren. 4. Kürbisfleisch und Eischnee unterheben. 5. Ofen auf 180°C vorheizen 6. Masse in die Muffinsformen füllen, ca.30 Minuten bei 180°C backen.
150 g		
4		
100 g		
4 EL		
250 g		
1 Päck.		
Guss:		
3 EL	Puderrucker	7. Zutaten verrühren und auf den kalten Muffnis verteilen. 8. Auf Platzteller anrichten.
2 - 3 EL	Apfelsaft	