



LaSelva

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Kürbismuffins

ZUTATEN

- 180 g Kürbis creme | Crema di zucca*
- 120 g Rohrohrzucker
- 100 ml Natives Olivenöl extra - MILD |
Olio extravergine d'oliva - DOLCE*
- 70 ml Wasser
- 220 g Weizenmehl
- 1 Packung Backpulver
- 1/2 Packung Vanillezucker
- 1 gehäufte TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 100 g gehackte Walnüsse

*aus dem LaSelva-Sortiment

MUFFIN ALLA ZUCCA

ZUBEREITUNG

- Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen (Heißluft 200 °C).
- Olivenöl mit Zucker, Wasser und der Kürbiscreme verrühren. Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zimt und eine Prise Salz hinzufügen. Zu einer homogenen Masse verrühren. Sollte der Teig zu dickflüssig sein, etwas Wasser hinzugeben. Zum Schluss die gehackten Walnüsse unter den Teig heben.
- Die Masse gleichmäßig auf 12 Muffinförmchen verteilen und für 25 Minuten auf mittlerer Schiene in den Ofen geben.
- Schmeckt auch sehr gut in der Kastenform gebacken, dadurch verändert sich die Backzeit auf ca. 50-60 Minuten. Holzstäbchenprobe machen.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!