

## Kürbiskernöl Muffins

Hallo! Schon wieder vorbei! Habt Ihr ein paar tolle Tage mit  
eurer Familie verbracht? Ich habe Blog die Ferien richtig genossen und deshalb war es  
mir ein bisschen langweilig auch draussen viel unternehmen konnte. Die  
Wetterbedingungen im Hochbeet schon fleißig eingesät und Pflanzen  
was ist jetzt?! SCHNEE! Nicht nur ein bisschen! Nein,  
schon richtig viel. Den ganzen Tag schon hoch  
kommen Pflänzchen und Blumen im Garten überleben  
man um diesen Wetterschock zu verarbeiten? Ja  
Da braucht man einfach was Süßes zu verarbeiten. Lat  
Winter und man darf sich Winterspeck anfuttern.



Sogar die Winterschuhe musste ich wieder aus dem Keller  
holen. Nur für die Kinder versteht sich, die müssen ja die  
Schule. Mich bringen heute keine zehn Pferde vor die  
Tür. wisst Ihr was das aller, allerschlimmste ist bzw. war?  
Vom Montag bis gestern hat mein kleiner Heizkessel  
nicht mehr geheizt. Gestern hat er sich endlich  
wiedergefunden und heute hat er wieder geheizt. Das  
ist gar nicht schlecht. Jetzt habe ich fast 25°C im Wohnzimmer und bin  
glücklich.



# Kürbiskernöl Muffins

Zutaten:

(für 14 Stück)

80 g Butter

60 g Staubzucker

2 EL Kürbiskernöl

1 EL Orangensaft

3 Eier

45 g Kürbiskerne

80 g Walnüsse gerieben

80 g Mehl

1 TL Backpulver

10 g Speisestärke

20 g Kristallzucker

Schokoglasur

gehackte Kürbiskerne

Butter schaumig rühren. Staubzucker dazugeben und gut durchmischen. Kürbiskernöl und Orangensaft einrühren. Eier trennen und die Eigelb in einer Pfanne ohne Fett anrösten und entweder fein hacken oder fein reiben. Die Walnüsse ebenfalls fein hacken oder reiben und unterheben. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und unterheben. Den Eischnee mit Kristallzucker einrühren. Den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben. In Silikonmuffinförmchen füllen und bei 180°C zirka 20 Minuten backen. Muffins mit Schokoladeglasur bestreichen und mit Kürbiskernen bestreuen.



Ich reibe schon seit einiger Zeit alle Nüsse selber. Nachdem  
ich mir ein Beutchen mit einem Schüsselchen in der Hand  
rausgehen gesehen habe, habe ich mich angewöhnt selbst zu  
raufen. Ist das auch nicht so ein Aufwand. Und so haben wir  
Kinder auch immer Knabberüsse zu Hause. Die  
Kaese in der Schute als Snack zwischendurch oder auch als





Kommendes Wochenende, Samstag und Sonntag, sind wir in der Seitenfabrik in Graz. Beim Kunst- und Designmarkt. Wenn für Ausstellern findet bestimmt jeder etwas Besonderes für sich.

