

## Kürbiskernöl Muffins

Hallo! Schon wieder vorbei! Habt Ihr ein paar tolle Tage mit  
Ihrer Familie verbracht? Ich habe Blog die Ferien richtig genossen und deshalb war es  
Voller Energie auch draussen viel unternehmen konnte. Die  
Wochentage sind 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  
Da braucht man einfach was Salziges. Schliesslich kommt  
der 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 mehr zu heizen. Ich habe mich  
glücklich. Jetzt habe ich fast 25°C im Wohnzimmer und bin







# 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 vermischen. Kürbiskernöl und Orangensaft einrühren. Eier trennen und die Eigelb mit dem Staubzucker unter Rühren vermischen. Die Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und 20 g Kristallzucker einrühren. Den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und unterheben. Die Walnüsse ebenfalls fein hacken oder in einer Pfanne ohne Fett anrösten und entweder mit den Kürbiskernen oder separat in einer Pfanne anrösten. Die Muffins 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  
packen. Ist das auch nicht so ein Aufwand. Und so haben wir  
Kinder lieblich auch immer Knabberüsse zu Hause. Die  
kaufen wir als Snack zwischendurch oder auch als  
Jause in der Schute.







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.



