

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
Wochenspaßzeit im Hochbeet schon fleißig eingesät und Pflanzen
was ist jetzt?! SCHNEE! Nicht nur ein bißchen! Nein,
schon richtig! Die Pflanzen und Blumen im Garten überleben
keine Chance um diesen Wetterschock zu verarbeiten? Lat
der Winter und man darf sich Winterspeck anfüllen.



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
keine Wärme produziert. Das hat mich schon auf
den Kopf gestrichelt, nicht mehr zu heizen würde schon auf
den Kopf gestrichelt. 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 mal ein Beutchen mit Nüssen in den Supermarkt
mitgenommen habe, habe ich mich an das gewöhnt selbst zu
rauen. Ist ja auch nicht so ein Aufwand.
Und so haben wir auch immer Knabberüsse zu Hause. Die
Kinder lieben sie als Snack zwischendurch oder auch die
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.

