

## Steirermuffins



**Nachspeise**  
Rezeptart



**45 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit

Wartezeit: 20 Minuten



### Zutaten für 6 Portionen

240 g Mehl  
2 TL Backpulver  
½ TL Salz  
90 g Zucker  
50 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A  
1 Ei  
1/8 l Milch  
1 – 3 EL gehackte Steirische  
Kürbiskerne

### Zubereitung

Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in einer Rührschüssel gut mischen. Das Ei mit den Schneebesen aufschlagen, Milch und Öl unter das Ei mischen. In das Mehlgemisch in der Mitte eine kleine Mulde machen und die flüssigen Zutaten dazu gießen. Alles mit dem Teigschaber vermischen bis es eine einheitliche Masse entsteht die schwer vom Löffel reißt. Nach Geschmack 2 EL gehackte Kürbiskerne untermischen. Den Teig in die Muffin-Form einfüllen (Vertiefungen nur bis zu 2/3 füllen), mit gehackten Kürbiskernen bestreuen und bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 20 Minuten lang backen.

TIPP: Anstatt der gehackten Kürbiskerne kann auch Beerenobst untermischt werden. Für Kindergeburtstage eignen sich gut bunte Zucker- oder Schokoladenstreusel als Dekoration.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**