

## Unsere Sortenempfehlung : Galeux d' Eysines

120 g Butter, weich  
180 g Zucker  
1 TL Lebkuchengewürz (oder Pumpkin-Spice)  
¼ TL Salz  
2 Eier  
200 g Kürbisfleisch, fein gerieben  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
100 g Joghurt oder Milch



Frosting :

120 g Butter, weich  
1 – 2 EL Zitronensaft  
350 g Puderzucker

Caramelsauce nach Belieben

Ofen auf 160°C Heissluft vorheizen (Ober-/Unterhitze 180°C).

Muffins: Butter, Zucker, Gewürz und Salz mit dem Mixer cremig rühren. Eier nach und nach begeben, gut rühren, jedes Ei ca. 30 Sekunden. Kürbis beimischen. Mehl mit Backpulver mischen. Abwechselnd mit Joghurt/Milch zur Masse geben. Dabei nur kurz rühren. Teig mithilfe von Löffeln in die Muffinförmchen füllen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen. 3 Minuten in Form, dann mitsamt den Papierkapseln auf Gitter auskühlen lassen.

Frosting: Butter, Zitronensaft und Puderzucker mit dem Mixer schaumig rühren. In den Spritzsack füllen.

Muffins mit Frosting und Caramelsauce garnieren.

Pumpkin-Spice ist eine Gewürzmischung mit 4 Teilen Zimt und je einem Teil Muskatnuss, Nelken, Ingwer und Piment.