

Schon
probiert?



BACKEN

Mini-Kürbiskuchen

tegut...

gute Lebensmittel

SCHON PROBIERT?

Mini-Kürbiskuchen

ZUTATEN für ca. 5 Portionen

200 g Hokkaido-Kürbis
(vorbereitet, gewürfelt)*
Salz
170 g weiche Butter
150 g Zucker
2 Eier (M)
3 Tl Backpulver
300 g Mehl

4–5 El Milch
1 Msp. Muskatnuss (gemahlen)
1 Msp. Ingwer (gemahlen)

Außerdem:
10 Mini-Kastenbackförmchen
aus Pappe (alternativ Muffin-
förmchen)



- ganz einfach
- weich & saftig

- 1 Kürbis knapp mit Salzwasser bedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. zugedeckt weich garen, dann abgießen, Kürbis pürieren, abkühlen lassen.
- 2 Butter, Zucker, 1 Prise Salz, Eier schaumig schlagen. Nach und nach das mit Backpulver vermischte Mehl, Milch und Gewürze unterrühren. Kürbispüree unterziehen. Teig in die Förmchen geben, Mini-Kürbiskuchen auf dem Kuchenrost verteilen und im unteren Drittel des 180 Grad heißen Backofens 30–35 Min. backen.

🕒 **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 25 Min.
GAR-/BACKZEITEN 45–50 Min.

TIPPS AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

Mit Gewürzen spielen

Lieben Sie den Duft von Zitrusfrüchten? Dann würzen Sie den Teig mit dem Schalenabrieb von Limette, Zitrone oder Orange (unbedingt Bio-Früchte verwenden!). Sehr fein schmecken die kleinen Kuchen auch mit je 1 Msp. gemahlenem Zimt und Piment.

*Kürbispüree schon fertig ☺

Babygläschen mit Kürbispüree sind eine schnelle Alternative zum Selbermachen. Spart ca. 15 Min. Kochzeit.



Wer Huhn sagt, muss auch Hahn sagen

Seit über 60 Jahren bewirtschaftet Familie Vogler, einer unserer Eierlieferantinnen und -lieferanten, bereits in der vierten Generation ihren Bauernhof in Neuwirtshaus in der Bayerischen Rhön. 2020 stellte der Betrieb das gesamte Freilandsortiment auf Eier mit Hahnenaufzucht um. Das bedeutet, dass mit jedem Legehuhn auch ein Junghahn-Küken ausgebrütet und großgezogen werden kann. Mehr über die Eier unserer Marke mit dem tegut... Reinheitsversprechen mit Junghahnaufzucht unter tegut.com/herkunftschek



tegut...
Kochwerkstatt



Viele weitere
tegut... Rezepte
finden Sie hier.

tegut... Kundenbetreuung
0800 / 000 22 33

Mo.–Fr. 8–18 Uhr
(kostenfrei aus dem deutschen
Fest- und Mobilfunknetz)