

# Kürbis - Ananas - Muffins

## Zutaten

1 kleine Dose Ananasstücke (260g Abtropfgewicht)

250g Kürbis (Crown Prince)

400g Mehl

200g Zucker

$\frac{1}{2}$  Tl Salz

1 Tl Backpulver

1Tl Natron

1 El ungezuckertes Kakaopulver

2 Tl Zimt

$\frac{1}{2}$  Tl Ingwerpulver

120g gehackte Nüsse (z.B. Haselnüsse)

240ml Sonnenblumenöl

3 Eier

## Zubereitung

1. Die Ananas abtropfen lassen, den Saft auffangen und 75ml abmessen.

Die Ananasstücke evtl. kleiner schneiden. Den Kürbis schälen, entkernen und fein raspeln, den Backofen auf 160° vorheizen.

2. Das Mehl in einer Schüssel mit Zucker, Salz, Backpulver, Natron, Kakao, Zimt, Ingwer und die Nüsse

gut untermischen. Die Ananasstücke, den Saft und das Öl sorgfältig untermischen. Die Kürbisraspeln und die Eier (vorher schaumig rühren) dann ebenfalls dazugeben.

3. Den Teig in die Förmchen füllen und glatt streichen, dann in den Ofen bei 160° ca. 25 Minuten backen.

**Tipp:** Kürbismarmelade erwärmen und die Muffins glasieren oder mit Puderzucker bestäuben