Kürbis-Frischkäse-Muffins mit Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	381 kcal/ 1590 kJ	Fett:	20 g
Eiweiß:	5 g	Davon gesättige Fettsäuren:	11,7 g
Kohlenhydrate:	45 g	ungesättige Fettsäuren:	8,3 g

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) vorheizen. Eine 12er-Muffinform leicht buttern oder Muffinpapierförmchen einsetzen.

2. Die Walnüsse und den Ingwer in einer kleinen Schüssel zusammenrühren. Aus Mehl, Backpulver, Salz und Butter einen Teig rühren. Die Hälfte des Teiges in eine große Schüssel geben und alle trockenen Zutaten einrühren. Kürbis, Milch, Butter und das Ei in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen.

3. Die Mischung zu den trockenen Zutaten in die große Schüssel geben und verrühren. Frischkäse unterheben und den Teig mit einem Löffel in die Muffinförmchen füllen. Mit der restlichen Walnuss-Ingwer-Mischung bestreuen.

4. 20 bis 25 Minuten backen oder bis ein Zahnstocher in die Mitte eines Muffins hineingestochen und ohne Teigreste wieder hinausgezogen werden kann.

Zutaten für 12 Portionen :

130 g	kalifornische Walnüsse, grob gehackt
40 g	kandierter Ingwer, fein gehackt
200 g	Mehl
1 EL	Backpulver
1 TL	Salz
80 g	kalte Butter
340 g	brauner Zucker
1/4 TL	Zimt
220 g	Kürbispüree
120 ml	Milch
55 g	geschmolzene Butter
1	Ei, verquirlt
100 g	Frischkäse