

## Kürbis Muffins Vegan

### Zutaten Muffins:

300g Kürbis  
240g Dinkelvollkornmehl  
150g Rohrohrzucker  
80ml Rapsöl  
100g Rosinen oder Datteln  
1/2 Päckchen Weinsteinbackpulver  
1 gestrichener TL Natron  
2 TL Zimt  
1 Prise Salz  
2 TL Apfel Essig  
200ml Wasser

### Kürbis-Crunch:

50g Rohrohrzucker  
Handvoll Kürbiskerne

### Zuckerglasur:

5 EL Puderzucker  
Etwas Zitronensaft  
Wasser

### So geht's:

Kürbis weich köcheln und anschließend mit Wasser, Öl, Apfelessig, Zucker und Zimt pürieren.

Mehl mit Backpulver, Natron und Prise Salz vermengen. Die Mehlmischung zur Kürbismasse geben und mit einem Schneebesen nur so lange verrühren, bis der Teig glatt ist. Die Datteln klein schneiden und zum Teig geben. Teig in die Muffin Förmchen füllen (guter EL, halbvoll) und bei 175°C Umluft für ca. 30 Minuten im Ofen backen.

Anschließend 50g Rohrohrzucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Eine gute Handvoll Kürbiskerne hinzugeben, sobald der Zucker verflüssigt ist. Zügig einrühren und von der Kochplatte nehmen. Die Masse auf Backpapier geben und erkalten lassen. Mit einem Messer den Kürbis-Crunch klein hacken.

Anschließend etwa 5 EL Puderzucker mit etwas Zitronensaft und Wasser zu einer Glasur verrühren. Die Glasur auf die Muffins streichen und den Kürbis-Crunch drüber streuen.

Guten Appetit!