



Muffins mit Süßkartoffel-Kürbis-Püree & Karamell



Zutaten

Menge

1/2 Dose	Baked Beans
4 EL	Joghurt
1 TL	Backpulver
1/2	Hokkaido-Kürbis
100 ml	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker
1/2 Dose	Kidneybohnen
1/2 Dose	schwarze Bohnen
100 ml	Malzbier
180 g	Mehl
	Zimt
1	Süßkartoffel
	Salz
180 g	weiche Butter
220 g	Zucker
3	Eier

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 2770 kJ, 662 kcal, 81,3 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 34,1 g Fett, 200 mg Cholesterin, 3,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie

schnell

Zubereitung

Du bist ein absoluter Harry Potter-Fan? Dann sind unsere Harry Potter Muffins mit Butterbier-Karamell genau das Richtige für dich! Für unsere Harry Potter Muffins backen wir zuerst süße Muffins mit Zimt und Joghurt. Getoppt werden die Harry Potter Muffins dann mit einem selbstgemachten Kürbis-Süßkartoffel-Püree. Zum Schluss werden die Muffins dann noch mit unserer selbstgemachten Butterbier-Karamellsoße verziert. Bist du schon neugierig geworden? Dann probiere unsere Harry Potter Muffins mit Butterbier-Karamellsoße doch einfach einmal selbst aus! Das Rezept ist wirklich super einfach und schmeckt mega lecker! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. 150 g Butter zusammen mit 100 g Zucker schaumig schlagen, die Eier unterrühren und den Vanillezucker mit Salz und Zimt einrühren. Anschließend siebst du das Mehl und das Backpulver hinein und rührst den Joghurt unter. Dann den Teig in Muffinformen füllen und für ca. 15 Minuten backen.

Step 2:

Für die Karamellsoße lässt du 100 g Zucker im Topf karamellisieren. Dann 30 g Butter und 100 ml Malzbier dazugeben. Die Sahne und eine Prise Salz hinzufügen und alles einköcheln lassen.

Step 3:

Den Kürbis in Stücke schneiden und die Süßkartoffel schälen und würfeln. Dann kochst du beides in Wasser weich. Anschließend pürierst du es zusammen mit einer Prise Zimt.

Step 4:

20 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Bohnen hineingeben und kurz braten lassen. Die fertigen Muffins belegst du mit Kürbispüree und Bohnen und träufelst etwas Karamellsoße darüber.