

**Kürbis Muffins**

Rezept für 12 Personen

Zutaten:*Muffins:*

200 g	Birnenkürbis mit Schale
200 g	Rohrzucker
2	Eier
115 g	Butter
100 g	Walnüsse
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
90 ml	Olivenöl

*Crème:*

1	Clementine
1	Zitrone
1 Becher	Sauerrahm
1	Vanilleschote
2 EL	Puderzucker
	Lavendel

Zubereitung:*Muffins:*

Alles in einen Mixer geben und cremig mixen. Die Muffins Formen mit der Creme zu  $\frac{3}{4}$  füllen.  
Im vorgewärmten Backofen bei 180°C 20 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen.

*Crème für Muffins:*

Die Clementine und die Zitrone gut waschen und mit einer Reibe die Schale in eine Schüssel reiben.  
Zitronensaft einer halben Zitrone, den Sauerrahm und den Puderzucker dazugeben. Die Vanilleschote auskratzen und dazu geben. Alles gut verrühren.  
Auf die Muffins geben und mit Lavendel und Clementinen Schale dekorieren.