

## **Kürbis-Muffins**

*Für 6 Portionen*

*250 g Hokkaido-Kürbis*

*3 getrocknete Tomaten*

*75 g Schinken !!*

*150 g Mehl*

*80 g Parmesan*

*2 Eier*

*2 TL Weinsteinbackpulver*

*200 g Schmand*

*Salz, Pfeffer*

*•12 Stiele Thymian*

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Kürbis putzen, entkernen und grob raspeln.

Tomaten und Schinken in Würfel schneiden.

Kürbis mit Mehl, der Hälfte des Parmesans,

Eiern, Backpulver, Schmand, Schinken

und Tomaten in einer Schüssel vermischen,

mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6 Mulden eines Muffin-Blechs mit Papierförmchen auslegen

oder fetten und Mehlen,

Teig einfüllen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen

und jeweils mit 1 Thymianstiel belegen.

Muffins im heißen Ofen auf einem Rost auf der mittleren Schiene

ca. 20 Min. goldbraun backen (Stäbchenprobe).

Mit frischen Thymianstielen belegen.

Dazu einen herbstlichen Salat

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**