


Kürbis-Zucchini-Törtchen

etwa 12 Stück

 gelingt leicht bis 40 Min.

Für die Muffinform (12er):
etwas Fett

Füllung:

etwa 300 g Hokkaido-Kürbis
etwa 300 g Zucchini
2 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Be. Dr. Oetker Crème légère
Gartenkräuter (125 g)
1 gestr. EL Dr. Oetker Gustin
Feine Speisestärke

Hefeteig:

350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
150 ml warmes Wasser
2 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

1 Füllung:

Kürbis und Zucchini waschen, Kürbis entkernen und beides in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse hinzufügen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 5 Min. dünsten. Crème légère und Gustin verrühren und unter das Gemüse rühren. Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 Hefeteig:

Mehl mit der Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in 12 gleich große Portionen teilen. Teigstücke zu Kugeln formen und auf der Arbeitsfläche zu Talern (Ø etwa 10 cm) flach drücken. Teig sofort in die Muffinmulden legen und am Rand leicht andrücken. Füllung darauf verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Muffins aus der Form nehmen und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Kürbis können Sie auch Möhren verwenden.
- Verfeinern Sie den Teig mit 1 TL getrockneten Kräutern.