

Kürbis-Zucchini-Törtchen

Herzhafte kleine Hefetörtchen im Muffinblech gebacken mit frischem Kürbis und Zucchini gefüllt.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett

Füllung:

etwa 300 g Hokkaido-Kürbis
etwa 300 g Zucchini
2 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
125 g Dr. Oetker Crème légère
Gartenkräuter
1 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

Wie backe ich leckere Kürbis-Zucchini-Törtchen?:

1 Füllung zubereiten:

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 zubereiten:**

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.

