



## Kürbis-Brotmuffins

### Zutaten (für 12 Muffins)

300 g Kürbispüree

90 g Wasser

15 g frische Germ

100 g gehackte Walnüsse

1 TL Kurkuma

500 g Dinkelmehl

15 g Salz

Etwas Öl für die Muffinformen



### Zubereitung

Zuerst Kürbispüree, Wasser und Germ mischen. Die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem Teig kneten. Ca. 1,5 Stunden bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und in 12 gleich große Stücke trennen.

Die Teigstücke rundschleifen und in die mit Öl befettete Muffinform setzen. Wer mag kann auch oben noch ein Kreuz einschneiden.

Bei 210 Grad für ca. 15 Minuten mit viel Dampf backen.