

# Dýňové muffiny

Časová náročnost: 140 minut

## Seznam přísad

1 šálek	pyré z muškátové dýně
1 šálek	polohrubá mouka
1/2 šálek	ovesné vločky
1/3-1/2 šálek	třtinový cukr
1/2 lžička	sůl
1/2 lžička	skořice
1/4 lžička	mletý zázvor
1/4 lžička	mletý muškátový oříšek
2 lžička	kypřicí prášek do pečiva( popř. jedlá soda)
1 ks	vejce
4 lžíce	máslo pokrájené na kousky
1/2 šálek	smetana 12%
1/2 šálek	rozinky
1/2 lžička	vanilková esence



## Postup přípravy

Nejprve si připravíme pečené dýňové pyré: Předehřejeme si troubu na 200 stupňů. Omytou dýni rozkrojíme na půlky a vydlabeme. Podle velikosti ještě překrájíme – menší kusy budou dříve pečené. Dýni rozložíme na suchý plech a dáme péci. Trvá to kolem 3/4 hodiny, špičky trochu zhnědnou, dužina musí být celá měkká. Po částečném vychladnutí z dýně lehce odstraníme slupku a dužinu rozmixujeme např. tyčovým mixérem. (Poznámka: Dýni můžeme upéci i den předem.) Nyní si do větší mísy dáme všechny ostatní suroviny, promícháme je, přidáme k nim dýňové pyré a vše spojíme. Vzniklé těsto nalijeme do vymazaných a

vysypaných formiček na muffiny a pečeme při 180°C zhruba 20 až 25 minut. (Upečené těsto poznáme tak, že se nelepí na zabodnutou špejli.) Dýňové muffiny podáváme ke kávě nebo čaji.

**Poznámka:** *Muffin (čteme mafin) je druh malého pečiva, který tvarově připomíná dortík. Není však tak sladký a většinou nemívá polevu. Muffiny se pečou v tzv. muffinových formičkách či pohárcích, které mohou být kovové či silikonové, jsou pravidelně přehýbané a dávají muffinu jeho správný tvar. Existuje mnoho variant a příchutí muffinů např. borůvkové, čokoládové, malinové, skořicové, banánové, mandlové, citronové, oříškové, jahodové, ale i dýňové, mrkvové, okurkové apod. Muffiny se často jedí k snídani, lze je ale podávat také ke svačině nebo k jiným příležitostem.*