



## Herfstige pompoenmuffins met pecannoten



### Ingredienten voor 8 Personen

|         |                     |
|---------|---------------------|
| 140 g   | Roomboter           |
| 1/4     | Pompoen             |
| 2       | Eieren              |
| 100 g   | Suiker              |
| 100 g   | Zelfrijzend bakmeel |
| snuifje | Zout                |
| snuifje | Kaneelpoeder        |
| snuifje | Nootmuskaat         |
| 8       | Pecannoten          |

---

### Bereiding

1. Haal de boter uit de koelkast.
2. Lepel de pitten en draden uit de pompoen en bewaar de pitten. Schil de pompoen en snijd in blokjes.
3. Kook de pompoen ongeveer 20 minuten op middelhoog vuur en pureer ze met een aardappelstamper.
4. Verwarm de oven voor op 180 graden.
5. Klop de boter met de eieren tot een luchtig mengsel.
6. Voeg de suiker, het meel, de pompoen en kruiden toe en meng alles goed door elkaar.
7. Vet een muffinschaal in en giet het mengsel in de vormpjes. Vul ze ongeveer 3/4de zodat ze niet te hoog rijzen. Werk af met een pecannoot en enkele pompoenpitten. Zet de schaal 20 minuten in de oven.