

ZUCCHINI-KÜRBIS-MUFFINS



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

- 100 g. Crema di zucca - EC0K
- 100 g. Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81
- 200 g. Gransalsa di zucchine - BZ1
- 50 g. (per guarnire) Aceto balsamico di Modena I.G.P. - EN2X
- q.b. Staccante spray - Q10

Zutaten

- 15 g Instantbackpulver
- 100 g Speck
- Muskatnuss
- 3 Eigelb - 3 Eiklar
- Salz und Pfeffer
- 50 g geriebener Parmesan
- 100 g frische Sahne
- 100 g Milch
- 50 g Kartoffelstärke
- 250 g Mehl Type 405

Zubereitung

Das Mehl und die Stärke in die Schüssel der Küchenmaschine geben, den geriebenen Parmesan, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Backpulver dazugeben. Alle trockenen Zutaten mit dem Knethaken vermengen und anschließend die Milch, die Sahne und das Eigelb dazugeben. Zuletzt die „Gransalsa“ mit Zucchini, die Kürbiscreme und den Speck. Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit einige Minuten lang mit der Küchenmaschine vermengen. Abschließend den Eischnee mit der Hand unterheben. 10 Muffinförmchen mit Trennspray einfetten und in jede Form 100 g Teig einfüllen. Bei geringer Umluft oder bei statischer Hitze 20-30 Minuten bei 160 °C backen. Abkühlen lassen und jeden Muffin nach Belieben mit Cremosella und einer halben gerösteten Baconscheibe garnieren.