

Rezept

Haselnussmuffins mit Koffein-Kick

Ein Rezept von Haselnussmuffins mit Koffein-Kick, am 26.04.2024

Zutaten

150 g Haselnüsse	150 g zimmerwarme Butter
150 g hellbrauner Rohrohrzucker (z. B. Muscovado)	2 EL Vanillezucker
3 Eier (M)	1 Prise Salz
200 g Mehl	2 TL Backpulver
100 ml starker, kalter Kaffee	optional: 1 EL brauner Rum (auch fein: Likör wie Frangelico oder Kahlúa)

12er-Muffinblech und 12 Papier-Muffinförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Haselnüsse auf dem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. rösten, sie beginnen dann wunderbar zu duften und ihre Haut platzt auf. Aus dem Ofen nehmen (Ofen nicht ausschalten!), abkühlen lassen. Ein paar Nüsse (ca. 25 g) grob hacken und zur Seite stellen. Die restlichen Haselnüsse samt Haut in der Küchenmaschine fein mahlen.
2. Butter, Rohr- und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine in 4-5 Min. hellcremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren, bis sie sich jeweils gut mit der Buttercreme verbunden haben. Dann Haselnüsse, Salz, Mehl und Backpulver darübergerben und langsam unterrühren, dabei Kaffee und eventuell den Rum langsam einlaufen lassen.
3. Muffinblech mit den Papierförmchen bestücken und jede Mulde bis maximal einen Fingerbreit unter den Rand mit Teig füllen, die gehackten Nüsse darüber verteilen. Muffins im Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen, bis sie goldbraun und gerade durchgebacken sind. Aus dem Ofen nehmen und 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.