Rezept

Parmesan-Muffins

Ein Rezept von Parmesan-Muffins, am 29.04.2024

Zutaten

50 g	Haselnusskerne
250 g	Mehl
100 g	frisch geriebener Parmesan
	Pfeffer
2	Eier
1	2er-Muffinblech
50 g	Walnusskerne
2 TL	Backpulver
	Salz
80 ml	neutrales Öl
250 ml	Buttermilch
	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blechvertiefungen fetten. Die Nüsse grob hacken. Mehl mit Backpulver, Parmesan, Nüssen, 1 TL Salz und ½ TL Pfeffer mischen.

2. Öl mit Eiern und Buttermilch glatt rühren. Mehlmischung zügig unterrühren. Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen.