Rezept

Baileys-Nuss-Muffins

Ein Rezept von Baileys-Nuss-Muffins, am 04.07.2025

Zutaten

- **180 g** Mehl
- **100 g** grob gehackte Haselnüsse
- **2** Eier
- **80 ml** neutrales Öl
- **100 g** Schmand
- **12** Papierförmchen oder Butter fürs Blech
- **2 TL** Backpulver
- **1 TL** lösliches Instant-Kaffeepulver
- **150 g** Zucker
- **200 g** Whiskey-Sahnelikör (z. B. Baileys)
- **12** Haselnuss-Gebäck-Kugeln (z. B. Giotto)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten.

2. Das Mehl mit Backpulver und Nüssen mischen. Das Kaffeepulver in 1 EL heißem Wasser auflösen. Eier, Zucker, Öl, Likör, Schmand und Kaffee gründlich verrühren, dann die Mehlmischung dazugeben und mit einem Löffel zügig unterrühren.

3. Die Förmchen gut zur Hälfte mit Teig füllen. Jeweils 1 Gebäckkugel in die Mitte des Teigs setzen und den übrigen Teig darüber verteilen. Muffins im Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen und vollständig abkühlen lassen.