

Rezept

Kaffee-Krokant-Muffins

Ein Rezept von Kaffee-Krokant-Muffins, am 02.04.2023

Zutaten

125 g Mehl	1 TL Backpulver
6 Kumquats	1 Ei
60 g Joghurt	60 ml kalter Espresso
50 g Zucker	40 ml Öl
50 g Haselnusskrokant	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 15 kleine oder 6 große Muffins | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Muffinmulden fetten und die Form kalt stellen.

2. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die Kumquats heiß waschen, abtrocknen und samt Schale in kleine Würfel schneiden, Kerne dabei entfernen. Ei mit Joghurt, Espresso, Zucker und Öl verquirlen. Die Mehlmischung zusammen mit den Kumquats und dem Krokant rasch unterrühren. Den Teig auf die Muffinmulden verteilen.

3. Muffins im Backofen (Mitte) 15-20 Min. (kleine) bzw. 20-25 Min. (große) backen, herausnehmen und 5-10 Min. in der Form ruhen lassen. Dann die Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.