

Rezept

Nuss-Mix-Muffins

Ein Rezept von Nuss-Mix-Muffins, am 20.03.2023

Zutaten

150 g Butter	250 g Mehl
2 geh. TL Backpulver	250 g gemischte Nüsse (z. B. Walnüsse, Paranüsse, Macadamianüsse, Haselnüsse, Mandeln, Cashewkerne)
2 Eier	200 g Crème fraîche, Schmant oder saure Sahne
150 g Zucker	12er-Muffinblech
12 Papierförmchen oder Fett fürs Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Die Butter schmelzen, Mehl und Backpulver vermischen. Die Nüsse sehr grob hacken.
2. Die Eier mit Crème fraîche, Schmant oder saurer Sahne, Zucker und Butter verrühren. Mehlmischung zügig unterrühren, die Nüsse untermengen.
3. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen. Die Muffins im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.