

## Rezept

# Parmesan-Muffins

Ein Rezept von Parmesan-Muffins, am 22.09.2023

## Zutaten

<b>50 g</b> Haselnusskerne	<b>50 g</b> Walnusskerne
<b>250 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>100 g</b> frisch geriebener Parmesan	Salz
Pfeffer	<b>80 ml</b> neutrales Öl
<b>2</b> Eier	<b>250 ml</b> Buttermilch
<b>1</b> 2er-Muffinblech	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.