

Rezept

Walnussmuffins mit Joghurt

Ein Rezept von Walnussmuffins mit Joghurt, am 17.04.2025

Zutaten

| | |
|---|------------------------------|
| 90 g Walnusskerne | 250 g Mehl (Type 405) |
| 2 TL Backpulver | 150 g weiche Butter |
| 150 g Zucker | 2 Eier (M) |
| 175 g griechischer Joghurt (10 % Fett) | 35 g flüssiger Honig |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal, 18 g F, 5 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Papierförmchen in der Muffinform verteilen. 70 g Walnüsse grob hacken und mit Mehl und Backpulver mischen.
2. Butter und Zucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts leicht schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehlmischung unterrühren.
3. Den Teig in die Förmchen füllen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Muffins leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Joghurt auf den Muffins verstreichen, den Honig als feine Linien darüberziehen. Übrige Walnüsse (20 g) grob zerbrechen und daraufstreuen.