

## Cranberry - Nuss - Muffeins

Zutaten für: 12 Stück

250	Gramm	Mehl
100	Gramm	Brauner Zucker
80	Gramm	Zucker
2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Feingehackte Nusskerne
1	Teel.	Zimtpulver
1/2	Teel.	Salz
1		Unbehandelte Orange; die abgeriebene Schale
100	Gramm	Butter
100	ml	Milch
1		Ei
150	Gramm	Frische oder tiefgefrorene Cranberry

### Anleitung:

Mehl, Zucker, Backpulver, Nüsse, Zimt und Salz vermischen. In einer anderen Schüssel die Orangenschale, Butter, Milch und Ei cremig vermischen. Die cremige Mischung mit den trockenen Zutaten verrühren, bis alles gerade miteinander vermengt ist.

Beeren unter den Teig heben. Backofen auf 200\_C vorheizen.  
Muffeinblech fetten und den Teig zu zweidrittel hoch einfüllen.  
Muffeins ca. 20-25 Minuten backen.