

## Hasel New-York - Zimt - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
140	Gramm	Brauner Zucker
1/2	Teel.	Salz
1 1/2	Teel.	Zimtpulver
1/2	Teel.	Ingwerpulver
120	Gramm	Weiche Butter
2	groß.	Eier
240	ml	Buttermilch
1	Teel.	Zimt (zum Bestreuen)
50	Gramm	Gemahlene Haselnüsse (zum Bestreuen)
1	Essl.	Butter (für die Muffinform)

### Anleitung:

Den Backofen auf 180 C vorheizen. Das Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Zimt- sowie Ingwerpulver in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Butter in einer anderen Schüssel schaumig rühren. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren und alles zu einem glatten dickflüssigen Teig verarbeiten. Die Masse in die Muffin-Form füllen. Die Haselnüsse mit dem Zimt vermengen und jeweils auf die Muffin-Oberfläche streuen, dabei leicht eindrücken. Die Muffins im Backofen 15 bis 18 min. backen. Aus dem Ofen nehmen, zehn Minuten in der Form erkalten lassen und dann stürzen.

Tipp: Diese Muffins eignen sich ausgezeichnet zum Frühstück am Weihnachtsmorgen.