

Honig - Walnuss - Muffins

Kategorien: Backen, Gebäck, Weihnacht, Muffin

Zutaten für: 1 Rezept

80	Gramm	Walnüsse, gehackt
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Ei
40	Gramm	Zucker
4	Essl.	Flüssiger Honig
80	ml	Öl
250	Gramm	Mehl
120	ml	Walnusslikör
200	Gramm	Walnuss- oder Naturjoghurt
2	Essl.	Kristallzucker
1		Muffinblech
		Fett für das Blech

Anleitung:

Muffinblech einfetten. Mehl mit Walnüssen, Backpulver und Natron vermischen. In einer großen Schüssel das Ei leicht verquirlen, Honig, Zucker, Öl, Joghurt und Walnusslikör dazugeben und verrühren. Nun die Mehlmischung einrühren bis die trockenen Zutaten feucht sind. Den Teig in die Blechvertiefungen einfüllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C; Gas: Stufe 3; Umluft: 160 °C) ca. 25 Min. backen. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen und die Muffins dann herausnehmen, sofort mit Kristallzucker bestreuen. Muffins etwas abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Pro Stück ca. 765 kcal (1113 kJ). Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.