

Irish Coffee - Nuss - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

1	Essl.	Instant Kaffee	
420	Gramm	Buttermilch	
120	Gramm	Vollkornmehl	
140	Gramm	Mehl (Typ 405)	
2 1/2	Teel.	Backpulver	
1/2	Teel.	Natron	
90	Gramm	Gehackte Pecan- oder Walnüsse	
1		Ei	
140	Gramm	Brauner Zucker	
80	ml	Pflanzenöl	
30	ml	Whiskey	
		Backzeit: im vorgeheizten Ofen (180 Grad) ca. 20-	
		-- 25 Minuten	

Anleitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffinblechs gut einfetten. In einer kleinen Schüssel das Kaffeepulver in der Buttermilch auflösen. Beide Mehlsorten in eine Schüssel geben und mit dem Backpulver, Natron und den gehackten Nüssen sorgfältig vermischen. Das Ei leicht verquirlen. Dann den Zucker, das Öl, den Whiskey und die Kaffee-Buttermilch-Mischung hinzufügen und gut verrühren. Die Mehlmischung dazugeben und kurz unterheben. Den Teig sofort in die Form einfüllen und im Backofen 20 - 25 Minuten backen. Die Muffins im Backblech ruhen lassen. Dann aus den Förmchen nehmen und warm servieren.