

## Kaffee - Nuss - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

1	Essl.	Instant- Kaffee
420	Gramm	Buttermilch
120	Gramm	Vollkornmehl
140	Gramm	Weizenmehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
90	Gramm	Gehackte Wal- oder Pecannüsse
1		Ei
140	Gramm	Brauner Zucker
80	ml	Öl
30	ml	Irish- Whisky
100	Gramm	Puderzucker
3-4	Essl.	Kaffee oder Espresso

### Anleitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Muffeinblechvertiefungen einfetten oder mit Papier Backförmchen ausstatten. In einem kleinen Gefäß das Kaffeepulver in der Buttermilch auflösen. In einer Schüssel die trockenen Zutaten, d.h. Mehl, Backpulver, Natron und die Nüsse, sorgfältig vermischen. In einer weiteren Schüssel das Ei aufschlagen. Den Zucker, das Öl, den Irish-Whisky und das Kaffeegemisch hinzufügen und gut vermischen. Die trockenen Zutaten beifügen und vorsichtig unterheben. Den Teig zu 3/4 in die Muffeinblechvertiefungen einfüllen. Auf mittlerer Schiene ca. 20-25 min. backen. Die Zutaten für den Guss verrühren und auf die Muffeins streichen.