

Nuss - Muffins 2

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|-------------------|
| 240 | Gramm | Weizenmehl |
| 2 | Teel. | Backpulver |
| 100 | Gramm | Gemahlene Mandeln |
| 1/2 | Teel. | Salz |
| 1 | Teel. | Zimt |
| 1 | Teel. | Kardamompulver |
| 2 | | Eier |
| 150 | Gramm | Zucker |
| 125 | ml | Sonnenblumenöl |

Anleitung:

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Eier und Zucker sehr schaumig rühren und nach und nach das Öl einlaufen lassen. Mit den trockenen Zutaten vermischen und den Teig ins gefettete Muffinsblech füllen, oder gegebenenfalls in die Papierförmchen füllen. Backen: Bei 180C ca. 20 - 25 Minuten braun backen.