

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.