

## Walnuss - Karamel - Muffins

Kategorien: Backen, Gebaeck, Walnuss, Muffin

Zutaten für: 12 Stück

150	ml	Milch
150	Gramm	Zucker
200	Gramm	Mehl
50	Gramm	Speisestärke
1/2	Pack.	Backpulver
1	Prise	Salz
2		Eier
1	Teel.	Ahornsirup
125		Butter; weich
150	Gramm	Walnußkerne; grob gehackt
12		Papierförmchen

### Anleitung:

Die Milch zum Kochen bringen (geht gut in der Mikrowelle).

Separat die Hälfte des Zuckers in einem Topf oder einer Pfanne karamelisieren lassen, dabei nur leicht Farbe annehmen lassen. Mit der kochenden Milch ablöschen, dabei ständig rühren und ca. 2 Minuten unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen. Dabei sollten sich eventuelle Klumpen auflösen.

Backofen vorheizen auf 200°C, Umluft 175°C.

Mehl, Speisestärke, Backpulver, den Rest des Zuckers und Salz mischen. Eier und die weiche Butter unterrühren. Die Karamelmilch und den Ahornsirup dazugeben und das ganze zu einem cremigen Teig verrühren. Die gehackten Walnüsse unterheben.

Die Papierförmchen in das Muffinblech verteilen. Den Teig am besten mit Hilfe eines Eßlöffels in die Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Die Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und genießen.