

## Walnuss - oder Blaubeer-Muffins

Kategorien: Gebäck, Muffin

Zutaten für: 18 Muffins

150	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
3		Eier
150	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver

### *WALNUSSFÜLLUNG*

---

100	Gramm	Rosinen in
5	Essl.	Rum getränkt
125	Gramm	Walnusskerne, grob gehackt

### *ALTERNATIV BLAUBEERFÜLLUNG*

---

250	Gramm	Blaubeeren
18		Papierförmchen (7-8 cm Durchmesser)

### Anleitung:

Die Butter cremig rühren, abwechselnd Zucker, Vanillinzucker und Eier zugeben. Das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

Für die Walnuss-Muffins die Walnusskerne und die Rumrosinen unterheben.

Für die Blaubeer-Muffins die Blaubeeren unterheben. Den Teig mit zwei Esslöffeln in die Papierförmchen verteilen, auf Backbleche setzen und goldgelb backen.

:Einstellung: Heissluft                    Ober-/Unterhitze  
:Temperatur: 150 - 170°C                180 - 200°C  
:Schiene: 1. u. 3. v. unten            2. v. unten  
:Backzeit: 25-30 Minuten    20-25 Minuten plus Vorheizen