



WALNUSS-AHORN-MUFFINS (12 Stück)



ZUTATEN:

- 120 g Walnüsse, grob gehackt
- 220 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver • 1/2 TL Natron • 1/2 TL Salz
- 1 TL Zimt • 120 g brauner Zucker • 2 Eier
- 90 ml Öl • 200 ml Buttermilch • 60 ml Ahornsirup
- Muffin-Papierförmchen

ZUBEREITUNG:

1. Vorbereiten: Ofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Muffinblech mit Förmchen auslegen.
2. Trockenenes und Nasses separat mischen.
3. Nasse zu trockenen Zutaten geben und nur so lange rühren, bis keine Mehlnester mehr sichtbar sind.
4. Backen: Teig in die Förmchen füllen (3/4 voll), 18-20 Min. backen, bis die Stäbchenprobe sauber ist. 5 Min. in der Form, dann auf Gitter auskühlen.

AUFBEWAHRUNG:

3 Tage bei Raumtemperatur, eingefroren bis 12 Monate (aufbacken bei 150 °C, 5-10 Min.).