

"Walnuss - Muffin" von V. Rabe, Westerholz

1 Ei	Ei schaumig aufschlagen. Zucker, Butter, Buttermilch und Honig dazu geben und verrühren.
130 g Zucker	
100 g weiche Butter	Mehl, Backpulver, Natron, Nüsse und Schokoraspel vermischen und anschließend unter die Eimasse rühren.
250 ml Buttermilch	
2 TL Honig	Muffinform leicht einfetten. Muffinteig gleichmäßig auf die Form verteilen.
50 g gehackte Walnusskerne	Im vorgeizten Backofen bei 180°C U/O-Hitze 25 min backen.
20 g Raspelschokolade	
240 g Mehl	Muffins in der Form auskühlen lassen.
1/2 TL Natron	Mit der Kuvertüre und den restlichen Walnusskernen garnieren.
1 1/2 TL Backpulver	
Kuvertüre	
Walnusskerne zur Deko	

©2007- 2009 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.