Zitronen-Muffins mit Pecannüssen

Ein raffiniertes Rezept für Muffins: Die Zitronen-Muffins mit Pecannüssen sind nicht zu süß, haben ein frisches Aroma mit nussiger Note und einen Hauch Rosmarin. Lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

2 Stk.	Zitronen
60 g	Pecannüsse
0.5 TL	Rosmarin (getrockneten)
125 g	Mehl
125 g	Vollkorndinkelmehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
150 ml	Milch
2 EL	Öl
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Zitronen-Muffins mit Pecannüssen** den Backofen auf 180°C vorheizen. Von den Zitronen die Zitronenschale fein abreiben und die Hälfte der Zitronen auspressen, den Saft auffangen.

2. Rosmarin waschen und sehr fein hacken. Nüsse grob hacken und mit Mehl, Backpulver, Salz und Rosmarin mischen. In einer zweiten Schüssel Zucker, Zitronenschale und -saft, Eier,

Milch und Öl verrühren.

3. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Die Mehlmischung sorgfältig mit der Eiermischung vermengen und den Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Wer es etwas süßer mag, kann die Zitronen-Muffins mit Pecannüssen vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestreuen.