Haselnuss-Muffins

Wer Nüsse liebt, kommt an diesem Rezept nicht vorbei: Die Haselnuss-Muffins schmecken wunderbar zum leckeren Kaffee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

80 g	Haselnüsse (grob gehackt)
1 EL	Kokosöl (oder Butter)
0.5 TL	Salz
150 g	Weizenvollkornmehl
120 g	Hafermehl
60 g	Mehl
60 g	Zucker (braunen)
1 EL	Backpulver
1 TL	Salz
1 TL	Zimt
150 ml	Buttermilch
100 ml	Joghurt
2 Stk.	Eier
1 TL	Vanilleextrakt
60 g	Haselnüsse (zum Bestreuen)
40 g	Zucker (braunen)
1 TL	Zimt
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Haselnuss-Muffins** den Backofen auf 180°C vorheizen. Kokosöl (alternativ: Butter) in einem kleinen Topf erhitzen und die gehackten Haselnüsse darin hellbraun anrösten. Mit etwas Salz würzen. Vom Herd nehmen.

2. Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und Salz mischen und mit der Buttermilch verrühren. In einer anderen Schüssel Joghurt, Eier und Vanille-Extrakt mischen und dann die Haselnüsse unterrühren.

3. Zuletzt die Buttermilch-Mischung mit der Joghurt-Mischung verrühren, so dass eine gleichmäßige Masse entsteht. Das Muffin-Blech mit Papierförmchen auslegen. Den Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen füllen.

4. Für den Belag Haselnüsse, brauner Zucker und Zimt verrühren und über jeden Muffin streuen. Im Ofen ca. 20-25 Minuten backen, bis die Muffins eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Haselnuss-Muffins nach dem Backen mit Schokoladen-Kuvertüre überziehen und erst dann mit der Nuss-Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Dazu schmeckt frisch geschlagenes Schlagobers.