Irish-Coffee-Muffins

Ein guter Whisky darf bei diesem Rezept natürlich nicht fehlen: köstliche Irish-Coffee-Muffins mit Buttermilch und gehackten Nüssen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 TL	Kaffee
400 g	Buttermilch
130 g	Mehl (glatt)
130 g	Mehl (griffig)
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Natron
70 g	Walnüsse (gehackt)
130 g	Zucker (braunen)
1 Stk.	Ei
60 ml	Pflanzenöl
40 ml	Whiskey

Zubereitung

1. **Irish-Coffee-Muffins** sind sehr einfach zuzubereiten: Papierförmchen in das Muffinsblech legen und den Backofen auf 160°C vorheizen.

2. Kaffee unter Rühren in der Buttermilch auflösen. Mehl, Backpulver, Natron und gehackte Nüsse in einer Schüssel mischen. Ei verquirlen und zusammen mit Zucker, Öl und Whiskey in die Buttermilch einrühren.

3. Anschließend die Mehlmischung unterheben. Teig in die Papierförmchen füllen, nach Belieben jeweils eine Walnusshälfte auf jeden Muffin legen. Ca. 20 Minuten im Backofen backen.

Tipp

Irish-Coffee-Muffins nach Belieben mit weißer Schokolade verzieren, Zuckerglasur überziehen oder mit gehackten Pistazien bestreuen.