Nussmuffins

Wer gerne Nüsse isst, wird diese Nussmuffins lieben. Sie schmecken nicht nur lecker, das Rezept ist auch denkbar einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Packung	Backpulver
3 Stk.	Eier
160 g	Haselnüsse (gehackte)
100 g	Mehl
60 ml	Öl
60 g	Sauerrahm
1 Packung	Vanillezucker
120 g	Zucker
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Nussmuffins** den Backofen auf 180°C vorheizen und die Muffinsformen in das Muffinblech geben oder auf einem Backblech verteilen. Nüsse grob hacken.

2. Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen, Öl und Sauerrahm einrühren. Mit Mehl und Backpulver vermischen. Nach und nach die Nüsse unter den Teig mengen und diesen bis zu 2/3 in die Muffinsformen füllen. Im Ofen 30 Minuten lang backen. Herausnehmen und warm oder kalt servieren.

Tipp

Die Nussmuffins nach Belieben mit Zuckerguss oder Schokoladen-Kuvertüre verzieren.