

# 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.	<a href="#">Eier</a>
160 g	Haselnüsse (gehackte)
100 g	Mehl
60 ml	Öl
60 g	Sauerrahm
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
120 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## Zubereitung

1. Für die **Nussmuffins** den Backofen auf 180°C vorheizen und die Muffinformen 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 Muffinformen füllen. Im Ofen 30 Minuten lang backen. Herausnehmen und warm oder kalt servieren.

## Tipp

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