Pistazien-Muffins

Die Pistazien-Muffins sind mit ihrer auffälligen Farbe eine tolle Idee für Partys. Das einfache Rezept lässt sich zudem gut vorbereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

240 g	Butter
60 g	Zucker
1 TL	Vanillemark
2 Stk.	Eier
60 ml	Milch
2 EL	Rum
160 g	Mehl
80 g	Pistazien (gerieben)
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Zimt
0.5 TL	Kardamom
0.5 TL	Zitronenschalen (gerieben)
80 g	Pistazien (gehackt)
0.5 TL	Salz
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Die **Pistazien-Muffins** sind schnell und einfach zuzubereiten. Backofen auf 180°C vorheizen und Muffin-Förmchen aus Papier in das Muffinsblech legen.

2. Butter, Zucker und Vanille schaumig schlagen, nach und nach die Eier, Milch und den Rum unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und Salz, den geriebenen Pistazien, der Zitronenschale und ZImt, Kardamom in einer zweiten Schüssel gut vermischen und dann unter die Buttermischung rühren.

3. Die Hälfte der gehackten Pistazien dazugeben und alles gut vermengen. Teig gleichmäßig in die Papierförmchen füllen und die andere Hälfte der Pistazien dekorativ darüber streuen. 25-30 Minuten backen und vor dem Servieren auskühlen lassen.

Tipp

Die Pistazien-Muffins stammen aus den USA und sind eine originelle Alternative zu den üblichen Muffin-Sorten.