



Buttermilch Muffins mit Streusel

Autor des Rezepts: Angelika



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

260 g Mehl

-

1/2 TL Natron

-

1/2 TL Salz

-

1 Ei

-

1 EL Zucker

-

410 ml Buttermilch

-

12-16 TL Marmelade



Für die Streusel:

-
- 170 g gem. Mandel oder Haselnüsse
-
- 75 g Mehl
-
- 125 g Honig
-
- 1/2 TL Zimt
-
- 75 g Butter
-
- etwas Vanillezucker

Zubereitungsanweisung

1. Muffinsblech mit Papierförmchen auskleiden.
2. Den Backofen auf ca. 200° C vorheizen.
3. Jeweils die trockenen und die nassen Zutaten mischen, danach vorsichtig unterheben.
4. Streuselzutaten mit den Knethaken zu Streuseln verarbeiten.
5. Teig bis zur Hälfte in die Förmchen füllen, jeweils ein TL Marmelade darauf geben, danach mit Streuseln auffüllen.
6. Ca. 15-20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	



Buttermilch Muffins mit Streusel

<http://www.muffin-welt.com>

Land/Region		Kosten pro Portion	
-------------	--	--------------------	--