



Paranuss-Muffins

Autor des Rezepts: Xenia



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-
- 230 g weisse Kuvertüre
-
- 100 g Sahne
-
- 280 g Mehl
-
- 100 gehackte Paranüsse
-
- 2 1/2 TL Backpulver
-
- 1/2 TL Natron
-
- 2 Eier
-
- 100 g Zucker
-



60 ml Pflanzenöl

-

150-200 g saure Sahne

-

12 Papierförmchen

Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 180° C (Umluft 160° C) vorheizen. Papierförmchen in das ungefettete Muffinblech setzen.
2. 80 g Kuvertüre hacken und in einem kleinen Topf in der Sahne schmelzen; die Masse abkühlen lassen.
3. Das Mehl mit 60 g Nüssen, Backpulver und dem Natron sorgfältig mischen.
4. In einer weiteren Schüssel die Eier aufschlagen und leicht verquirlen.
5. Zucker, Öl, saure Sahne und die Sahne-Kuvertüre hinzufügen und gut verrühren.
6. Zuletzt die Mehlmischung zugeben und vorsichtig unterheben. Nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
7. Den Teig sofort in die Blechvertiefung füllen und 20-25 Minuten backen, dann ca. 10 Minuten im Backblech ruhen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
8. Die restliche Kuvertüre langsam schmelzen. Die Muffins darin eintauchen, abtropfen lassen und mit den restlichen gehackten Nüssen bestreuen.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	