



## Coca Cola-Muffins (mit Walnuss + Schoko)

Autor des Rezepts: Claudia



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

-

280 g Mehl

-

3 TL Backpulver

-

1/2 TL Zimtpulver

-

50 g gehackte Walnüsse (ich habe Haselnüsse genommen)

-

50 g Schoko-Raspel

-

1 Ei

-

150 g Zucker

-

125 g weiche Butter

-



## Coca Cola-Muffins (mit Walnuss + Schoko)

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

---

150 ml Coca-Cola

-

100 g Buttermilch

### Zur Deko:

-

60 g Puderzucker

-

1-2 EL Coca-Cola

-

Cola-Fläschchen aus Weingummi

---

### Zubereitungsanweisung

1. Backofen auf 160° C vorheizen.
2. Das Mehl in einer Schüssel gründlich mit Backpulver, Zimt, Nüssen und Schoko-Raspeln mischen.
3. Das Ei schaumig schlagen. Zucker, Butter, Cola und Buttermilch hinzufügen und gut verrühren.
4. Die Mehlmischung dazugeben. Mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis sich alles zu einem Teig gemischt hat.
5. Die Förmchen mit Teig füllen und im Ofen 35 Minuten backen.
6. Die Muffins noch 15 Minuten in der Form lassen, herausnehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.
7. Puderzucker mit Cola verrühren und auf die Muffins streichen. Jedes Muffin mit einigen Weingummifläschen dekorieren.

---

### Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden



## Coca Cola-Muffins (mit Walnuss + Schoko)

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

---

<b>Zubereitungszeit</b>	5 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	