

Mandel Walnuss Muffins

Zutaten:

- 100 g Butter
- 100 g SERAPUR®
- 50 g Walnussmehl
- 3 Ei (er)
- 6 g Backpulver
- 200 g Sahne
- 150 g Mandeln gemahlen
- 50 g Mandeln gestiftet
- 1 EL Rumaroma oder Rum
- ~ 10 g Zartbitter Schokolade

Backzeit: 60 Minuten bei 180 °C

Nährwertangaben gesamt:

Brennwert:	3198 kcal
Eiweiß:	73,86 g
Kohlenhydrate:	28,7 g
Fett:	1818,72 g

Hinweis: Je nach dem, welche Produkte Sie verwenden, können die Nährwerte abweichen. Deshalb keine Gewähr.



© Marion Candela - 2013

Zubereitung:

Den Backofen vorheizen und eine 6er Muffin Backform vorbereiten (einfetten oder mit Papier-Förmchen auslegen). Die Eier mit dem SERAPUR® und der weichen Butter einer Prise Salz, Rumaroma mit dem Handrührgerät verrühren. Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen (Mandeln, Walnussmehl, Backpulver) unter die Eimasse zu einem Teig vermischen.

Die Mandelstifte und die grob geraspelte Schokolade mit unterheben. Gleichmäßig in die Muffins Backform einfüllen. Auf circa 180 Grad (je nach Ofen) etwa 25 -30 Minuten backen. Danach ganz auskühlen lassen. Vor dem Servieren die Sahne steif schlagen, mit etwas SERAPUR® süßen und je nach Geschmack mit etwas Vanillearoma abschmecken. Damit die Muffins verzieren, obendrauf etwas Kakaopulver streuen.