



Walnuss-Muffins

Leckere Muffins mit Walnusskernen und Buttercreme.

Zutaten:

50 g weiche Butter
100 g Zucker
abgeriebene Schale von einer halben Zitrone oder entsprechende Menge Citrobäck
75 g Mehl
ein Teelöffel Backpulver
2 Eier
12 halbe Walnuss-Kerne als Deko

für die Buttercreme:

50 g weiche Butter
85g Puderzucker
abgeriebene Schale von einer halben Zitrone oder Citrobäck
1 TL Zitronensaft

Zubereitung

Die Walnusskerne in der Küchenmaschine fein mahlen. Nicht zu lange mahlen, damit sie nicht zu Öl werden! Die Butter fein würfeln und mit Zucker, Zitronenschale, Mehl, Backpulver und Eiern in die Küchenmaschine geben und alles zu einer glatten Masse verarbeiten.

Eine Backform für 12 Muffins mit Papierförmchen auskleiden oder 24 Papierförmchen in jeweils doppelter Lage auf ein Backblech setzen. Den Teig in die Förmchen füllen.

Die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad für 20 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Buttercreme die Butter in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Den Puderzucker darübersieben, Zitronenschale und den Zitronensaft zugeben und alles gut verrühren.

Die abgekühlten Walnuss-Muffins mit Buttercreme bestreichen und mit den Walnusshälften garnieren.