



Haselnuss-Muffins

Schnelles Rezept für 20 Haselnuss-Muffins.

Zutaten:

160g Zucker
4 Eier
120g Mehl
160g Butter oder Margarine
100g Haselnüsse, gemahlen
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
1 Schnapsglas brauner Rum

Puderzucker und Papierförmchen

Zubereitung

Den Zucker und die Eier weißcremig schlagen. Das Mehl auf die Eiercreme sieben und einrühren.

Butter schmelzen, abkühlen lassen und unter den Teig rühren. Gemahlene Haselnüsse unterheben, und als letztes Zitronenschale und den Rum untermischen.

Muffinform mit Papierförmchen auslegen oder einfetten. Den Teig auf 20 Papierförmchen oder Vertiefungen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 30 bis 35 Minuten goldig braun backen. Fertige Muffins mit Puderzucker bestreuen.