



Rumrosinen Schoko Nuss Muffins

Autor des Rezepts: Udo



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

60 g Mandeln gemahlen

-

60 g Haselnüsse gemahlen

-

1 EL Kaba

-

350 g Mehl

-

1 Pck Backpulver

-

½ EL Natron

-

3 EL Schokotropfen

-

3 Eier

-



Rumrosinen Schoko Nuss Muffins

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

1 Prise Salz

-

120 gr. Zucker

-

1 Becher Schmand

-

250 ml. Milch

-

100ml neutrales Speiseöl

-

3EL in Rum eingelegte Rosinen

Zubereitungsanweisung

1. Zutaten bis und mit Schokotropfen in einer Schüssel gut vermischen.
2. In einer zweiten Schüssel Eier schaumig schlagen, eine Prise Salz und Zucker zugeben und solange schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist.
3. Schmand, Milch und Öl zugeben und gut vermischen.
4. Die Rumrosinen und 3 EL des Rums zugeben.
5. Die trockenen Zutaten zufügen und alles vermischen, bis die Zutaten feucht sind.
6. Den Teig in Muffin-Papierförmchen oder eine gefettete Muffinform geben.
7. Bei 200 Grad (vorgeheizt) ca. 20 Minuten backen.

Anmerkungen

Tipp: Nach dem Auskühlen kann man sie mit dunkler Schokolade oder mit Nuss-Nugat bestreichen

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	24 Stk.
Land/Region		Kosten pro Portion	