Erdnuss-Muffins

Gebäck » Brioches&Muffins

Zutaten (9 Stück)

» 2 Ei(er)
» 90g Zucker
» 1 Prise Salz
» 60ml Öl
» 125ml Milch
» 180g Mehl
» 1 TL Backpulver
» 60g gem. Mandeln
» 60g Erdnüsse
» 50g Erdnusscreme (mit Stücken)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Salz dickcremig aufschlagen. Öl und Milch unterrühren. Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen. Eischnee unter den Teig heben. Erdnüsse grob hacken und, bis auf 1EL zum Verzieren, unter den Teig heben.

2. Teig in die gefetteten, mit Mehl ausgestreuten Mulden eines Muffinbackblechs (9 ovale Mulden) verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 20-25min backen. Muffins aus den Förmchen lösen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

3. Erdnusscreme glatt rühren, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf jeden Muffin einen Tuff spritzen. Mit restlichen gehackten Erdnüssen verziert servieren.

Nährwerte: 310kcal/E8g/F18g/KH27g pro Portion

angelegt am: 02.09.2004 Rezept-Nr: 1279

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke