

Mini-Nuss-Muffins

Rezept ist für 24 Stück

Zutaten:

125g Mehl Type 405 oder 550
1,5TL Backpulver
1 kleines Ei
100g Zucker
40 ml Öl, ich habe Albaöl genommen
125g Milch
50 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Ihr könnt sicherheitshalber die Mini-Muffins-Form „Deluxe“ ganz leicht einfetten.

Trockene Zutaten, wie Mehl, Backpulver (ggf. auch Nüsse) mit dem „Mix`N Scraper“-Schaber in einer mittleren Schüssel mischen.

In einer großen Schüssel Zucker mit den feuchten Zutaten Ei, Öl und Milchprodukt gründlich miteinander verrühren.

Anschließend die Mehlmischung unterheben, Teig sofort in die Mini-Muffins-Form „Deluxe“füllen und backen.

Dann gehen die Muffins am besten auf.

Die Backzeit beträgt im vorgeheizten Backofen bei 180°C mit Ober-und Unterhitze 10-12 Minuten.

Da jeder Backofen etwas anders bäckt, mit einem Holzstäbchen die Konsistenz prüfen.

Wenn nichts mehr daran kleben bleibt, sind die Küchlein fertig. Bei zu langer Backzeit werden die Muffins zu trocken.

Das Rezept und weiter Ideen für die Mini-Muffinform findet ihr auf der Pampered Chef Seite unter „Inspirationen“.

Viel Spaß beim nachbacken wünscht Euch Judith