

Backrezept

Sonnenblumenkern-/Walnusskern Muffin

Zutaten - 3 Eier
-150 Gr. Zucker
-150 ml. Milch
-1,5 Tl Zimt (wahlweise)
-Vanillearoma (wahlweise)
-150 Gr. Sonnenblumenkern-Mehl
-150 Gr. Walnusskern -Mehl
-3 Tl. Backpulver
-2 El. Kaffee- oder Nuss-Likör (wahlweise)

Backofen - Umluft 160 Grad
- Ober-/Unterhitze 180 Grad
- Gas Stufe 3

Backform - Muffinförmchen – (knapp $\frac{2}{3}$ füllen) – 20/25 min backen

Eier und Zucker schaumig rühren.

Milch, Zimt und Vanille dazugeben –iterrühren!

Sonnenblumenkern- / Walnusskern-Mehl und Backpulver dazusieben und verrühren.

Kleine Veränderungen oder individuelle Zugaben liegen in Ihrer Phantasie!

Formen mit Masse befüllen und ab in den vorgeheizten Ofen.

Viel Spaß und ein gutes Gelingen!!!