



Ahornmuffins mit Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	390 kcal/ 1630 KJ	
Eiweiß:	6,1 g	Fett: 27,2 g
Kohlenhydrate:	31 g	

Zubereitung:

1. Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Walnüsse in einem elektrischen Zerkleinerer fein mahlen. Mehl mit Natron, Backpulver, Zucker und den gemahlene Walnüssen in einer Schüssel mischen. Eier mit saurer Sahne, Butter und Ahornsirup in einer zweiten Schüssel gut verquirlen. Mehl-Walnuss-Mischung zugeben und kurz unterrühren.

2. Für die Streusel Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Etwa 2/3 der Walnüsse mahlen, den Rest fein hacken. Mit einer Gabel die gemahlene und geriebenen Walnüsse, Zucker, Zimt, Ingwer und Butter zu Streuseln vermengen.

3. In die Mulden eines Muffinblechs Papierbackförmchen setzen. Die Förmchen zur Hälfte mit Teig füllen, jeweils einen gehäuften Teelöffel Streusel mittig darauf geben und mit dem restlichen Teig bedecken. Anschließend den Teig mit den restlichen Streuseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 25-30 Minuten backen. Die Muffins abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Teig:

- 150 g Butter
- 80 g kalifornische Walnüsse
- 220 g Mehl
- 1 TL Natron
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 100 g feiner brauner Zucker
- 2 Eier (M)
- 200 g saure Sahne
- 4 EL Ahornsirup

Für die Streusel:

- 50 g Butter
- 120 g kalifornische Walnüsse
- 50 g brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL gemahlener Ingwer

Außerdem:

- 12 Papierbackförmchen
- Puderzucker zum Bestäuben