



Ahornsirup-Muffins mit Walnusskernen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen und 12 Papierförmchen in die Backform geben bzw. diese einfetten.
2. Das Ei mit Margarine, Milch, Ahornsirup, Zucker und einer Prise Salz gut verrühren.
3. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver und dem Walnussbruch vorsichtig unterheben.
4. Den Teig in den Förmchen verteilen und mit je einem halben Walnusskern dekorieren.
5. Nun 20 bis 25 Minuten backen.



 Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

- 100 ml Ahornsirup Grad C, kräftig
- 100 g Walnussbruch
- 12 Walnuskerne, halbe
- 1/4 TI Atlantik Meersalz, fein
- 3 EI Syramena Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

- 200 g Dinkelmehl 550 oder 1050
- 2 TI Backpulver
- 1 Ei
- 90 g Margarine
- 200 ml Milch
- Papierförmchen oder Fett für Backform