WALNUSS-MUFFINS MIT OVOMALTINE CRUNCHY CREAM

OVOMALTINE REZEPTE

Katagorie	Schwierigkeit	Portionen	Zubereitungszeit
Dessert	mittel	12	30 - 60 Minuten

Das perfekte Mitbringsel für den Besuch bei Freunden: die leckeren Walnuss-Muffins mit Ovomaltine Crunchy Cream!

Zutaten

Für den Teig:

75 g	Ovomaltine Crunchy Cream
75 g	Butter
50 g	Wallnusskerne
250 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 TL	Natron
2	Eier
80 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
120 g	Crème fraîche

Ausserdem:

60 g	Ovomaltine Crunchy Cream
10 - 12	Ovomaltine Crunchy Cream
12	Papierbackförmchen

Zubereitung

★ Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Papierbackförmchen in die Mulden eines 12er-Muffinblechs geben.

★ Die Ovomaltine Crunchy Cream mit der Butter in einem Pfännchen bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen.

★ Die Walnüsse fein mahlen und in einer Schüssel mit Mehl, Backpulver und Natron mischen.

★ Die Eier mit Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Creme fraîche verquirlen. Die Crunchy-Cream-Butter-Mischung unterrühren. Die Mehlmischung hinzufügen und zügig unterheben.

★ Zwei Drittel des Teiges in die Förmchen verteilen. Jeweils ½ TL Crunchy Cream in die Mitte setzen. Mit dem übrigen Teig abdecken. Die Walnusshälften grob hacken und darauf geben.

★ Die Muffins etwa 25 Min. im Ofen (Mitte, Umluft 160 Grad) backen. Das Blech herausnehmen und die Muffins 5 Min. ruhen lassen. Dann aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Am besten schmecken die Ovo-Walnuss-Muffins lauwarm.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Cream