



ovomaltine

## WALNUSS-MUFFINS MIT OVOMALTINE CRUNCHY CREAM

# OVOMALTINE REZEPTE



**Kategorie**  
Dessert



**Schwierigkeit**  
mittel



**Portionen**  
12



**Zubereitungszeit**  
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	Walnusskerne
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	Walnusskerne
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 Crème 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

