



# Baumnuss (Walnuss) - Muffins

[http://www.changpuak.ch/Rezepte/Muffins\\_Baumnuss.php](http://www.changpuak.ch/Rezepte/Muffins_Baumnuss.php)

## Zutaten :

(24 Stück)

- 500 g Mehl
- 300 g grob gehackte Baumnüsse  (Walnüsse 
- 250 g Zucker
- 150 g Sultaninen
- 1/4 TL Salz
- 250 g Butter
- 500 ml Milch
- 1 Päckchen Backpulver
- Ahornsirup und Puderzucker für den Guss



*erstmals publiziert am : 12.01.2012  
auf [www.changpuak.ch](http://www.changpuak.ch)*

## Zubereitung :

**Die Butter in einem Kochtopf schmelzen. (Kleine Stufe !!!!).**

**Zucker und Salz zugeben und darin auflösen.**

**Schliesslich die übrigen Zutaten hinzufügen und mit einem leistungsfähigen Mixer (Handrührgerät) zu einem glatten Teig mixen. Den Ofen auf 180°C vorheizen. (Umluft)**

**Ein Muffin-Backblech mit Papierförmchen bestücken und diese dann mit dem Teig zu etwa 90% füllen.**

**Während 20 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.**

**Mit dem Puderzucker und dem Ahornsirup eine Glasur anrühren und Muffins damit bestreichen.**

