

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Walnuss Karamell Muffins Backen

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Backen, Muffins, Plätzchen, Kuchen, Kekse, Weihnachten

150 ml	Milch	2	Eier
150 g	Zucker	1 Teel.	Ahornsirup
200 g	Mehl	125	Butter; weich
50 g	Speisestärke	150 g	Walnusskerne; grob gehackt
1/2 Pack.	Backpulver	12	Papier Förmchen
1	Prise/n Salz		

Die Milch zum Kochen bringen (geht gut in der Mikrowelle). Separat die Hälfte des Zuckers in einem Topf oder einer Pfanne karamellisieren lassen, dabei nur leicht Farbe annehmen lassen. Mit der kochenden Milch ablöschen, dabei ständig rühren und ca. 2 Minuten unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen. Dabei sollten sich eventuelle Klumpen auflösen.

Backofen vorheizen auf 200°C, Umluft 175°C. Mehl, Speisestärke, Backpulver, den Rest des Zuckers und Salz mischen. Eier und die weiche Butter unterrühren. Die Karamell Milch und den Ahornsirup dazugeben und das ganze zu einem cremigen Teig verrühren. Die gehackten Walnüsse unterheben.

Die Papier Förmchen in das Muffin Blech verteilen. Den Teig am besten mit Hilfe eines Esslöffels in die Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Die Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und dann genießen.