

Ahornmuffins mit Walnüssen

Zutaten für 12 Stück:

Für den Teig:

*150 g Butter, 80 g kalifornische Walnüsse, 220 g Mehl, 1 TL Natron
1 TL gestrichener Backpulver, 100 g feiner brauner Zucker
2 Eier (M), 200 g saure Sahne
4 EL Ahornsirup, Puderzucker zum Bestäuben*

Für die Streusel:

*50 g Butter, 120 g kalifornische Walnüsse, 50 g brauner Zucker,
1 TL Zimt
1 TL gemahlener Ingwer*

Außerdem:

12 Papierbackförmchen

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Walnüsse in einem elektrischen Zerkleinerer fein mahlen.

Mehl mit Natron, Backpulver, Zucker und den gemahlene Walnüssen
in einer Schüssel mischen. Eier mit saurer Sahne,

Butter und Ahornsirup in einer zweiten Schüssel gut verquirlen.

Mehl-Walnuss-Mischung zugeben und kurz unterrühren.

Für die Streusel Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Etwa 2/3 der Walnüsse mahlen, den Rest fein hacken.

Mit einer Gabel die gemahlene und geriebenen Walnüsse, Zucker, Zimt,
Ingwer und Butter zu Streuseln vermengen.

In die Mulden eines Muffinblechs Papierbackförmchen setzen.

Die Förmchen zur Hälfte mit Teig füllen, jeweils einen
gehäuften Teelöffel Streusel mittig darauf geben
und mit dem restlichen Teig bedecken.

Anschließend den Teig mit den restlichen Streuseln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3,
Umluft: 160 Grad)

ca. 25-30 Minuten backen.

Die Muffins abkühlen lassen

und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!