

salty Nut-Muffins

Zutaten:

für den Teig

- 200 g Quark
- 50 g Zucker
- 3 EL Öl
- 4 EL Milch
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron

für die Füllung

- 100 g Nüsse (gesalzen oder halb/halb)
- 2 EL brauner Zucker
- 30 g weicher Butter oder Margarine

für den Guss

- Sahne
- Puderzucker



Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig in den Thermomix geben und auf Stufe 3 zu einem leicht klebrigen Teig verarbeiten.
OHNE TM: Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät solange rühren, bis sich der Teig vom Rand löst und alle Zutaten gut vermischt sind. Der Teig ist leicht klebrig – das gehört so.
- **Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze, Gitterrost wie immer im unteren Drittel des Backofens**
- Den Teig auf der bemehlten Teigunterlage etwa 1/2 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Eine Seitenlänge sollte dabei etwa 30 cm haben.
- Für die Füllung zuerst die Nüsse mahlen (**TM:** ca. 30 Sekunden auf Stufe 10 – ohne TM einfach gemahlene Nüsse verwenden), dann alle anderen Zutaten in den Topf/in die Schüssel geben und gut verrühren lassen (**TM:** ca. 30 Sekunden auf Stufe 4, ohne TM ca. 1 Minute mit dem Rührgerät)
- Die Füllung auf der unteren Hälfte des Teiges verteilen, dann von unten her aufrollen (ihr solltet dann eine Rolle mit 30 cm Länge haben)
- Das Nylonmesser leicht anfeuchten und die Rolle in 12 ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- Mit der Schnittfläche nach unten in die Muffinform deluxe setzen.
- Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen – bis die Oberfläche schön goldgelb ist.
- Puderzucker mit etwas Sahne zu einem dicklichen Guss verrühren, die ausgekühlten Muffins damit bestreichen
- **Tipp:**
 - Man kann sie auch wunderbar in der Mini-Muffinform deluxe backen. Dazu den Teig aufgerollt einfach nochmal weiter in die Länge ziehen/rollen so dass der Teig länger und schmaler wird
 - Wer nicht so auf die salty Sweets steht kann natürlich auch ungesalzene Nüsse verwenden. Dann würde ich aber noch etwas Zimt oder ähnliches zugeben

Kontakt Daten:

Beate Sing
 ☎ 0151/11 22 71 21
 ✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

🌐 <https://pamperdechef.eu/sing>