

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Nuss-Carob-Muffins

Zutaten

400 g
Haselnüsse, gerieben
200 g
Mehl
300 g
Vollrohrzucker
100 g
Carob
1 Päckchen
Backpulver
4 dl
Wasser
200 g
Mandelmus
Zutaten sind für 4 Personen berechnet.

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf Wasser und Mandelmus gut vermischen.
Dann Wasser und Mandelmus dazu geben und gut mischen.
In eingefettete und mit Mehl bestäubte Muffinsformen füllen oder als Häufchen auf Backblech verteilen.

Backen:
Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 20 Min.

Ergibt ca. 24 Muffins à 6 cm Durchmesser.

Tipps: Das Mandelmus kann auch weg gelassen werden. Dann werden die Muffins allerdings dunkler. Wegen des Geschmacks muss Vollrohrzucker verwendet werden (kein weisser Zucker). Die Haselnüsse können auch durch Mandeln ersetzt werden.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Ofen**.
Rezeptgruppe: Dessert,Kekse,Kuchen/Torten.

Dieses Rezept von *Renato Pichler* wurde eingetragen von: Renato Pichler / 2010-04-13 11:02:53

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1733&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>