



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Punsch-Muffins

Zutaten für 4 Personen:	
150 g Nusskerne	250 ml Buttermilch
350 g Mehl, etwas Zimt	80 ml Öl
1 Päckchen Backpulver	2 Eier
1 Prise Salz, 80 g Zucker	250 g Puderzucker
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange	8 EL Glühwein
	Fett und Mehl für die Form

Zubereitung:

Nusskerne hacken, in einer Pfanne goldbraun rösten.

Herausnehmen.

Mehl, Backpulver, Salz, 50 g Zucker und geriebene Orangenschale in einer Schüssel vermischen.

Eier und Buttermilch verquirlen.

Eiermischung und Öl zur Mehlmischung geben, mit den Schneebesen des Handrührgerätes kurz zu einem glatten Teig verrühren.

geröstete Nüsse untermischen.

Eine Muffinform gut fetten, mit Mehl ausstäuben und Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 ° ca. 25 Minuten backen.

Muffins nach dem Abkühlen verzieren.

Puderzucker mit Glühwein zu einem glatten, dicken Guss verrühren

Mit einem Esslöffel Guss auf den Muffins verteilen.

©RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer