Nah&Frisch

www.finis-feinstes.at Professional

Trauben-Nuss-Muffins

Kuchen & Gebäck Kuchen Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

Ein 12er Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen. Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Weintrauben waschen. Größere Trauben bei Bedarf halbieren.
Fini´s Feinstes Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Salz, Feinkristallzucker und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Eine Mulde machen und Öl, Milch und Ei hinzufügen und mit dem Schneebesen gut verrühren. Zuletzt die Weintrauben unterrühren. Die Masse bis ca. 1 cm unter den Rand in die vorbereiteten Backförmchen füllen und im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 25-30 Minuten backen. Danach am besten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ZUTATEN

Zutaten für 12 Muffins

250 g kernlose Weintrauben

200g Fini´s Feinstes Weizenmehl universal

1/2 Pkg. Backpulver

60g geriebene Haselnüsse

1 Prise Salz

140g Feinkristallzucker

1 Pkg. Vanillezucker

100ml Öl

100ml Milch

1 Ei (M)