

Mandelmehl- Muffins

Zutaten für 12 Muffins

75 g	Mandelmehl
75 g	Dinkel-Vollkornmehl
1 TL	Backpulver
60g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
30 g	Kakaopulver
50 ml	Rapsöl zum Braten
1	Ei
200 ml	Milch
1 EL	Apfel- Balsamessig
100g	kleingehackte Walnüsse



Zubereitung

Die beiden Mehle, Zucker, Backpulver und Kakaopulver gut verrühren und anschließend das Ei und Öl hinzufügen. Milch und Essig vermischen und dem Teig beigegeben.

Alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Zum Schluss die gehackten Walnüsse zugeben.

Kleiner Tipp für die Schokolieliebhaber: zusätzlich 100g Schokoraspeln in den Teig geben.

Die Masse in Muffinsförmchen füllen und bei 180°C ca. 18 Minuten backen.



Guten Appetit!

wünscht Ihre Ölmühle Illingen