

Bataten - Muffins mit Walnuß

Kategorien: Muffin, Kuchen

Zutaten für: 20 Portionen

175	Gramm	Rosenmehl
75	Gramm	Vollkornmehl
5	Essl.	Haferkleie
1	Pack.	Backpulver
1	Teel.	Natron
1/2	Teel.	Salz
250	Gramm	Rohrzucker
1 1/2	Teel.	Zimtpulver
3/4	Teel.	Muskat, gemahlen
1/2		Zitrone, abgeriebene Schale
		Davon
5	Essl.	Sonnenblumenöl
3		Eier
350	Gramm	Batatenpüree (gibt s im Reformhaus)
150	Gramm	Walnüsse, grob zerhackt

Anleitung:

Alle trockenen Zutaten (samt Zitronenschale) in einer Schüssel mischen. In einer weiteren Schüssel die restlichen Zutaten vermengen und zur trockenen Mischung geben. Alles sehr gut verrühren. Ab in die vorbereiteten Förmchen, rein in den vorgeheizten Backofen.

Backen bei ca. 200 Grad etwa 20 Minuten