

Walnuss - Karamell - Muffeins

Zutaten für: 15 Stück

150	ml	Milch
75	Gramm	Zucker Karamelisieren
75	Gramm	Zucker
250	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
		Salz
1	Pack.	Vanillezucker
2		Eier
125	Gramm	Butter oder Margarine oder Margarine
150	Gramm	Walnusskerne

Anleitung:

Als erstes die Milch erhitzen. 75 g Zucker unter Rühren hellbraun karamellisieren lassen. Die heiße Milch zugießen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen. Rührteig bereiten, Karamellmilch unterrühren, Nüsse unterheben. Ca. 30 Minuten bei 175-200°