



KANOWMÜHLE
SPREEWALD

Rezepte



ZUTATEN - 4 Portionen

- 200 g Haselnuss-Mehl der Kanow Mühle
- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 50 ml Milch
- 150 ml Haselnussöl der Kanow Mühle
- 1 Pck. Vanille-Zucker
- 1 Pck. Backpulver
- gehackte Mandeln und Haselnüsse
- Schokolade nach Wahl

Dazu passt: Tee, Kaffee, Kakao

Arbeitszeit: ca. **40 Minuten:**

Backzeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten außer den gehackten Mandeln, Haselnüssen und der Schokolade nacheinander in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen.

Den Teig in die Muffinformen füllen und je nach Muffingröße für ca. 15 bis 20 Minuten bei 175 °C Ober- und Unterhitze backen.

Die fertigen Muffins aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Dann die Muffins mit der Schokomasse und den gehackten Mandeln und Haselnüssen garnieren.

Glück zu! - Ihr Ölmüller