

# Walnuss-Muffins

Schnelle Muffins aus einer Backmischung

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

12 Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei)

### Teig:

100 g Walnüsse  
1 Backm. Dr. Oetker Muffins  
125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
75 ml Milch  
2 Eier (Größe M)

### Guss:

125 g Puderzucker  
etwa 3 EL Zitronensaft oder Rum

## 1 Vorbereiten:

Von den Walnüssen 12 Hälften beiseitelegen, die übrigen hacken. Die Papierbackförmchen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

## 2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Öl, Milch und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. oder mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Schokostückchen (liegen der Backmischung bei) und gehackte Walnüsse unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Förmchen füllen. Blech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

## 3 Die Muffins vom Blech nehmen und in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**4 Guss:**

Puderzucker in eine kleine Schale sieben, mit so viel Saft oder Rum verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Muffins mit dem Guss mit Hilfe eines Backpinsels bestreichen. Sofort die Walnusskernhälften auflegen.

