

LINZER MUFFINS



Butter.
Backen immer
mit dem Original.



Produktion ohne Gentechnik

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

Für 12 Stück

1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen

12 Papier-Backförmchen

150 g Butter, weich

150 g Zucker

½ Zitrone, abgeriebene Schale

1 TL Zimt

½ TL Gewürznelkenpulver

1 Prise Salz

3 Eier

150 g Mehl

3 TL Backpulver

225 g gemahlene Haselnüsse

100–120 g Himbeerkonfitüre



ZUBEREITUNG

1 Vertiefungen des Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen.

2 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Zitronenschale, Zimt, Nelkenpulver und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Mehl mit dem Backpulver mischen, dazusieben. Mit den Haselnüssen darunterrühren.

3 Die Hälfte des Teiges in die 12 Vertiefungen verteilen. Je 1–2 TL Konfitüre daraufgeben. Restlichen Teig darauf verteilen.

4 In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.