



DINKEL-HASELNUSS-MUFFINS



QimiQ AVANTAGES

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Muffins bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



INGRÉDIENTS POUR 16 PIÈCES

250 g	
100 g	Haferflocken
150 g	Dinkelmehl_Farine d'épeautre
100 g	Noisettes, haché
5	Œuf(s)
200 g	Beurre
80 g	Miel
100 g	Sucre brun
2	Banane(s)
1 paquet	Natron
	Beurre, für die Formen

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und gut vermischen. (Optional: Alle Zutaten in den Thermomix geben und kurz mixen.)
3. Masse in befettete Muffinformen geben und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.