

# Rüebli-Nuss-Muffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Muffinform:

### 12 Papierbackförmchen:

### Teig:

300 g Mehl

1 Beutel Dr. Oetker Backpulver

80 g Rüebli, geschält, gerieben

100 g Haselnüsse, gemahlen

150 g brauner Zucker

1 ½ dl Sonnenblumenöl

2 dl Saurer Halbrahm

2 Eier

2 EL Zitronensaft

### Garnitur:

1 Pck. Dr. Oetker Marzipan Rüebli

## 1 Vorbereiten:

Eine Muffinform mit 12 Muffinspapierförmchen belegen.

Backofen vorheizen

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Für den Teig Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und mischen. Die restlichen Zutaten begeben mit dem Mixer auf höchster Stufe ca. 2-3 Minuten schaumig schlagen. Den Teig in die vorbereitete Muffinform verteilen.

Auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens während ca. 25 Minuten backen.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Herausnehmen und auskühlen lassen.



- ③ **Garnitur:**  
Mit den Marzipanrüeblen dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Um die Rüeblen zu „befestigen“ etwas Dr. Oetker Zuckerschriften verwenden.

