Festliche Walnuss-Muffins

Zubereitungszeit:
ca. 35-40 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	380kcal/ 1531 kJ	Fett:	24 g
Eiweiß:	8 g	Davon gesättige Fettsäuren:	9,6 g
Kohlenhydrate:	34 g	ungesättige Fettsäuren:	13,5 g

Zutaten für 12 Portionen :

- 50 g gesüßte Kokosflocken
- 130 g kalifornische Walnüsse, gehackt
- 100 g Schokoladenchips
- 150 g getrocknete Kirschen
- 120 g Mehl
- 40 g kalifornische Walnüsse, gemahlen
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Salz
- 80 g weiche Butter
- 180 g brauner Zucker
- 5 Eier
- 1 TL Vanille

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Kokos, gehackte Walnüsse, Schokoladenchips und die getrockneten Kirschen in einer Schüssel vermischen und beiseite stellen.

2. In einer neuen Schüssel Mehl, gemahlene Walnüsse, Backpulver, Zimt und Salz vermischen und beiseite stellen. In einer weiteren Schüssel die Butter und den Zucker mit einem Handrührgerät für ungefähr drei Minuten auf hoher Stufe mixen bis die Mischung weich und schaumig ist.

3. Eier und Vanille hinzufügen und gut verrühren. Die Mehlmischung hinzufügen und auf niedriger Stufe gut unterrühren. 1/3 der Walnussmischung unterrühren. Den Teig auf zwölf Muffinförmchen aufteilen.

4. Die restliche Walnussmischung über die Muffins streuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen, bis kein Teig mehr an einem Holzstäbchen haften bleibt, wenn man es in den Muffin sticht. Die Muffins auf einem Gitter auskühlen lassen.