



KANOWMÜHLE
SPREEWALD

Rezepte



ZUTATEN - 18 Muffins

- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 200 ml Milch
- 250 ml Mandelöl der Kanow-Mühle
- 60 g Mandel-Mehl der Kanow-Mühle
- 420 g Dinkelvollkornmehl
- 1 EL Backpulver
- gestiftete Mandeln
- Prise Salz
- für individuellen Bedarf:
 - Puderzucker zum Bestäuben
 - Früchte
z.B. Kirschen oder Mandarinen zum Untermischen in den Teig

Dazu passt: Tee, Kaffee, Kakao

Arbeitszeit: ca. **30 Minuten:**

Backzeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zucker und Eier schaumig rühren. Mandelöl und Milch hinzugeben. Danach die beiden Mehle, das Backpulver, Salz und die gestifteten Mandeln zusammen vermischen und unter den Teig rühren - nach Belieben auch die Früchte. Den Teig in Muffin-Förmchen füllen und in ein Muffin-Blech legen.

Die Muffins bei 180 Grad Umluft 20 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe testen, ob die Muffins durch sind.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Glück zu! - Ihr Ölmüller