



# Festliche Walnuss-Muffins



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

|                |                  |                              |        |
|----------------|------------------|------------------------------|--------|
| Energie:       | 380kcal/ 1531 kJ | Fett:                        | 24 g   |
| Eiweiß:        | 8 g              | Davon gesättigte Fettsäuren: | 9,6 g  |
| Kohlenhydrate: | 34 g             | ungesättigte Fettsäuren:     | 13,5 g |

**Zubereitungszeit:**  
ca. 35-40 Minuten

## 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.

## 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