

## Trauben-Nuss-Muffins

Kuchen &amp; Gebäck

Kuchen

Süße Gerichte



### ZUBEREITUNG

Ein 12er Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen. Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Weintrauben waschen. Größere Trauben bei Bedarf halbieren.

Fini´s Feinstes Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Salz, Feinkristallzucker und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Eine Mulde machen und Öl, Milch und Ei hinzufügen und mit dem Schneebesen gut verrühren. Zuletzt die Weintrauben unterrühren. Die Masse bis ca. 1 cm unter den Rand in die vorbereiteten Backförmchen füllen und im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 25-30 Minuten backen. Danach am besten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

### ZUTATEN

\*\*Zutaten für 12 Muffins\*\*

---

250 g kernlose Weintrauben

---

200g Fini´s Feinstes Weizenmehl universal

---

1/2 Pkg. Backpulver

---

60g geriebene Haselnüsse

---

1 Prise Salz

---

140g Feinkristallzucker

---

1 Pkg. Vanillezucker

---

100ml Öl

---

100ml Milch

---

1 Ei (M)