

PISTAZIEN-HONIG-MUFFINS

Für 12 Stück



Zutaten

250 g Pistazien
1 Orange
200 g Honig flüssig
200 g Naturejoghurt
2 Eier
60 g Butter weich
200 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver

Glasur:

50 g Puderzucker
1 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung

1. Die Pistazien im Cutter fein mahlen. 50 g für die Dekoration beiseite stellen. Die Orangenschalen dünn abreiben (nur das Gelbe!). 4 Esslöffel Saft auspressen und mit der Schale mischen.
2. 200 g Pistazien, Orangensaft, Honig, Joghurt und Eier in einer Schüssel gut verrühren. Dann die weiche Butter, das Mehl und das Backpulver beifügen und alles zu einem glatten Teig rühren.
3. Die Muffinförmchen gut ausbuttern oder mit Backkapseln auslegen. Den Teig in die Förmchen verteilen.
4. Die Muffins in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen. Nach dem Backen 10 Minuten in der Form stehen lassen, erst dann zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen.
5. Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Die ausgekühlten Muffins damit bepinseln und sofort mit den gemahlene Pistazien bestreuen.