



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

# Honig-Muffins mit Rubius würzig

 20 Minuten

 1 Portion

 Einfach



## Zutaten

- 1 Strudelteig
- 130 g Butter
- 100 g Walnüsse
- 100 g Honig
- 2 Eier
- 130 g Mehl
- 1 Rubius würzig
- 6 g Backpulver
- 2 EL Puderzucker



## Zubereitung

1. Strudelteigblätter vierteln und mit 30 g geschmolzener Butter bepinseln.
2. Je 2 Teigstücke versetzt übereinanderlegen und das gefettete Muffin Blech damit auslegen.
3. Honig und Eier zu einer luftigen Masse aufschlagen. Übrige weiche Butter dazugeben und verrühren.
4. Mehl und Backpulver mischen, nach und nach dazugeben und zu einem cremigen Teig verrühren.
5. Walnüsse untermischen. Käse zum Teig geben.
6. Die Masse in die mit Teig ausgelegte Muffinformen geben.
7. Im Ofen ca. 20 Min. backen.
8. Anschließend leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Backofen: 180 Grad / Umluft