

## Nuss-Muffins

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Teigwaren

Backautomat

Nüsse

450 g Wasser

1 tb Zucker, gestr.

12 g Salz

3 tb Weizenkleber, HT

550 g Vollkornweizenmehl

9 g Hefe, oder 2 g Trockenhefe

100 g Haselnüsse

Mischung aus Sojaflocken, Vollkorn-Haferflocken, ungeschältem Sesam, Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Kürbiskernen zu Beginn dazugeben, damit sie sich gleichmäßig verteilt.