



## Honigrezepte Imkerverein Viersen –Stadt

<http://imker-viersen.de/>

### Buttermilch-Honig-Muffins

80 gr. Butter

150 gr. Honig

Mark von 2 Vanilleschoten

250 gr. Dinkelvollkornmehl

2 Teel. Backpulver

0,2 l Buttermilch

2 Eiweiße

Nüsse / Rosinen zum Verzieren

Butter, Honig und Vanille in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch unter die Masse rühren. Eiweiße in einer separaten Schüssel steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in Papierförmchen füllen, mit Nüssen oder Rosinen verzieren und in einer Muffinform im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 30 Min. backen, bis eine leichte Bräune sichtbar ist.