



## Nussmuffins mit warmen Portwein-Pflaumen

Zutaten für 12 Stück:

### Muffins:

150 g gemischte Nüsse  
125 g Butter  
250 g Mehl  
125 g Zucker  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Msp gemahlene  
Gewürznelke  
1 Msp. gemahlene  
Muskatnuss  
½ TL Zimtpulver  
2 Eier  
150 g Buttermilch  
2 EL brauner Zucker zum  
Bestreuen

### Portwein-Pflaumen:

1 Teebeutel Meßmer  
„Grüner Tee Apfel Ginkgo“  
1 Vanilleschote  
1 kg Pflaumen  
125 g Zucker  
150 ml roter Portwein  
3 Gewürznelken  
1 Zimtstange  
ca. 1 EL Speisestärke



Foto: Meßmer  
Download: [www.OTG.de](http://www.OTG.de)  
Wir machen mehr aus Tee/  
Rezepte/Gebäck

### Zubereitung:

Für die Muffins die Nüsse grob hacken. 2 EL davon beiseite stellen. Butter bei kleiner Hitze schmelzen. Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Gewürze in einer Schüssel gut mischen. In einer zweiten Schüssel die Eier verquirlen, Buttermilch und flüssige Butter unterrühren. Mehlmischung und Nüsse zu der Eimischung geben und den Teig mit einem Holzlöffel rasch glatt rühren. Eine Muffinsform gründlich einfetten und den Teig einfüllen. Mit restlichen Nüssen und braunem Zucker bestreuen. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad, Gas ca. Stufe 3) auf der mittleren Schiene in ca. 20 Minuten goldgelb backen. Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Für die Portwein-Pflaumen den Teebeutel mit 150 ml kochendem Wasser überbrühen. 4 Minuten ziehen lassen, dann den Teebeutel entfernen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Pflaumen waschen, trocken tupfen, halbieren und die Steine entfernen. Zucker in einem schweren Topf bei kleiner Hitze schmelzen, bis der Zucker flüssig wird und karamellisiert. Mit Portwein ablöschen, aufkochen und den Karamell loskochen. Vanillemark, Nelken, Zimtstange und Pflaumenhälften dazugeben. Zum Kochen bringen. Kalten Tee und Speisestärke verrühren und das kochende Kompott damit andicken. Einmal aufkochen lassen, dann abkühlen lassen. Gewürze entfernen. Die Portwein-Pflaumen lauwarm zu den Muffins servieren.

Pro Portion : 389 kcal / 1628 kJ, 8 g Eiweiß , 49 g Kohlenhydrate , 16 g Fett

Abdruck honorarfrei bei Berücksichtigung unserer Foto- bzw. Rezepthinweise. –  
Bei Veröffentlichung bitten wir um Zusendung von zwei Belegexemplaren.

### Pressekontakt:

PR

Ostfriesische Tee Gesellschaft  
GmbH & Co. KG  
Am Bauhof 13 - 15  
21218 Seevetal

Tel.: +49 4105/504-0  
Fax: +49 4105/624-0  
E-Mail: [pr@LSH-AG.de](mailto:pr@LSH-AG.de)  
[www.OTG.de](http://www.OTG.de)