



Ölmühle Sailer
Aus Freude am Öl

www.oelmuehle-sailer.at

PISTAZIENKERNKÜCHLEIN

Zutaten für ca. 10 kleine Küchlein/Muffins:

2 Eier

100 g brauner Zucker

Eine Prise Salz

Saft von 1/2 Zitrone

80 g Kokosnussöl (Ölmühle Sailer)

115 g Dinkelmehl

60 g Pistazienkernmehl (Ölmühle Sailer)

50 g dunkle Schokolade 1 TL Backpulver

Die Eier mit dem Zucker, einer Prise Salz, dem Zitronensaft und einem „Schluck“ warmes Wasser schaumig rühren.

Das Kokosnussöl erwärmen, sodass es flüssig wird und anschließend unter die entstandene Masse mixen. Dinkelmehl, Pistazienkernmehl, Backpulver und in kleine Stückchen geschnittene Schokolade unterrühren.

Den Teig in kleine Kuchenförmchen oder Muffinförmchen füllen und bei 150 °C Umluft ca. 25-30 Minuten backen.