

Advents - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Nelken
1/2	Teel.	Muskat
60	Gramm	Walnüsse, gehackt
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Ei(er)
120	Gramm	Zucker
125	Gramm	Butter, weiche
300	Gramm	Sahne, saure
		Für die Glasur:
200	Gramm	Kuvertüre, Vollmilch-Kuvertüre
		Zucker (Hagel)
		Fett, für die Backform oder Papierbackförmchen

Anleitung:

Den Backofen auf 180 Grad C vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffin-Blechs einfetten und das Blech in den Gefrierschrank stellen oder Papierbackförmchen hineinsetzen. Das Mehl mit den Gewürzen, den Nüssen, dem Backpulver und dem Natron vermischen. Das Ei leicht verquirlen. Den Zucker, die Butter und die saure Sahne dazugeben und alles gut verrühren. Die Mehlmischung zur Eimasse geben und nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Den Teig in die Blech-Vertiefungen einfüllen. Im Ofen 20 - 25 Minuten backen. Die Muffins im Backblech 5 Minuten ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Muffins damit bepinseln, mit Hagelzucker bestreuen, Stern-Lollies oder andere weihnachtliche Süßigkeiten hineinstecken.