

Christmas - Muffins

Kategorien: Muffins, Weihnacht

Zutaten für: 12 STÜCK

125	Gramm	Weiche Butter
120	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zimt , gemahlen
1	Teel.	Nelken, gemahlen
1/2	Teel.	Muskatnuss-Würzer
1		Ei
300	Gramm	Saure Sahne
250	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
60	Gramm	Walnüsse, gehackt
		Fett für die Form

ZUM VERZIEREN

200	Gramm	Vollmilchkuvertüre
		Hagelzucker
		Weihnachtliche Schokoladenteilchen

AUSSERDEM

24		Papier-Muffin-Förmchen
----	--	------------------------

Anleitung:

Butter, Zucker und Gewürze mit einem Handmixer schaumig schlagen. Ei und saure Sahne zugeben und alles verrühren. Mehl, Backpulver und Natron mischen, unterrühren. Zum Schluss die gehackten Nüsse unterziehen. Je zwei Papier-Muffin-Förmchen ineinander setzen und den Teig hineinfüllen. Förmchen auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C; Gas: Stufe 3; Umluft: 160 °C) 20-25 Minuten backen. Muffins herausnehmen, auskühlen lassen.

Kuvertüre schmelzen, Muffins damit verzieren, mit Hagelzucker bestreuen und mit weihnachtlichen Süßigkeiten verzieren. Pro Stück ca. 363 kcal (1525 U). Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten