

Kleine Weihnachts - Muffins

Kategorien: Backen, Gebäck, Muffin, Weihnacht

Zutaten für: 45 Stück

125	Gramm	Butter oder Margarine
100	Gramm	Zucker
2		Eier
1	Prise	Salz
200	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
1	Teel.	Zimt, gemahlen
1		Kardamom, gemahlen
1	Messersp.	Nelkenpulver
125	Gramm	Früchtemix (z. B. Frutta Mix von Schwartau)

Anleitung:

Nährwerte pro Portion ca. 55 Kcal, 3 g Fett Weiches Fett, Zucker, Eier und Salz mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren, Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und unterheben, 100 Gramm fein gehackten Früchtemix unterheben. Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen, Muffin-Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und den Teig in kleine Pralinenmanschetten spritzen, die Muffins mit jeweils einem Stückchen von dem restlichen ungehackten Früchtemix belegen, Mini-Muffins im vorgeheizten Backofen etwa acht bis zehn Minuten backen. Tipp : Die Muffins sollten möglichst frisch gegessen werden. Die Muffins gelingen natürlich auch in normalen Muffin-Formen. Dann erhöht sich jedoch die Backzeit.