

La Perlina - Muffins

Kategorien: Backen, Gebäck, Weihnacht, Muffin

Zutaten für: 18 Stück

250	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
5		Eier
250	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Zimt, gemahlen
1	Messersp.	Kardamon, gemahlen
18		Pralinen; z.B. La Perlina von Guylian
		ZUM BESTÄUBEN
		Puderzucker
		Kakao

Anleitung:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter mit Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Nacheinander die Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und unter die Masse heben. Jeweils 1 Papierbackförmchen in die Vertiefungen einer Muffinform setzen. Förmchen zu 2/3 mit Teig füllen und 20 - 30 Minuten backen. 1 Praline darauf setzen und leicht andrücken. Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bzw. Kakao bestäuben

Pro Stück ca. 3 g Eiweiß, 14 g Fett, 15 g Kohlehydrate Pro Stück etwa 200 kcal

Zubereitungszeit : 25 Minuten - Backen : 30 Minuten.