

Weihnachts - Gewürz - Muffins

Kategorien: Backen, Gebäck, Weihnacht, Muffin

Zutaten für: 12 Muffins

100	Gramm	Butter
80	Gramm	Honig
2		Ei(er)
100	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Messersp.	Salz
100	Gramm	Haferflocken, zart
80	Gramm	Walnüsse
125	ml	Milch
150	Gramm	Rosinen
1	Teel.	Zimt
1	Messersp.	Anis

Anleitung:

Butter mit Honig cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz, Haferflocken und gemahlene Nüsse mischen und unter den Teig rühren. Je nach Konsistenz des Teigs eventuell nur einen Teil der Milch unterrühren. Die Rosinen unterheben und die Masse mit Zimt und Anis würzen. Teig in Förmchen oder Muffinblech füllen und bei 200 Grad 30-35 Minuten backen. Eventuell Muffins mit Kuvertüre überziehen und einer halben Walnuss verzieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten