

Weihnachts - Muffins 1

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
80	Gramm	Honig
2		Eier
100	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
100	Gramm	Haferflocken (zart)
80	Gramm	Walnüsse
125	ml	Milch
150	Gramm	Rosinen
1	Teel.	Zimt (je nach Geschmack)
1	Prise	Anis; gemahlen

Anleitung:

Butter mit Honig cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz, Haferflocken und gemahlene Nüsse mischen und unter den Teig geben (nicht zu lange rühren!).

Je nach Konsistenz des Teigs eventuell nur einen Teil der Milch verwenden. Die Rosinen unterheben und die Masse mit Zimt und Anis würzen.

Teig in Förmchen oder Muffinblech füllen und bei 200 Grad 30 bis 35 Minuten backen. Eventuell Muffins mit Kuvertüre überziehen und mit einer halben Walnuss verzieren.