

## Weihnachts - Muffins 2

Kategorien: Muffin

Zutaten für: 24 Portionen

1/4	Ltr.	Brasosla Rabs - Kernoel
150	Gramm	Zuckerrübensirup
100	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
6		Eier
1	Prise	Salz
1		Zitrone Schale gerieben
2	Teel.	Orangenschale unbehandelt abgerieben
2	Teel.	Zimt
1	Teel.	Lebkuchengewürz
75	Gramm	Gemahlenen Mandeln
75	Gramm	Kokosflocken
2		Orangen Saft
400	Gramm	Mehl
200	Gramm	Weizenstärke ( Mondamin )
1 1/4	Pack.	Backpulver
24		Papierförmchen

### Anleitung:

Raps-Kernoel, Zuckerrübensirup, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät verrühren. Eier, Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale, Orangenschale, Zimt, Lebkuchengewürz, Mandeln und Kokosflocken zufügen und die Masse glatt rühren. Den Orangensaft zugeben. Das Mehl und die Weizenstärke mit dem Backpulver mischen an die Masse geben und diese nochmahls gut durchrühren. 15 Min. stehen lassen und dann in die Papierbackförmchen füllen. Bei 180°C ca. 20 Min. Backen

1 Muffin : 276 Kilokalorien