

Weihnachts - Muffins

Kategorien: Gebaeck, Kuchen, Muffin

Zutaten für: 12 Stueck

100	Gramm	Butter	100 g
		Haferflocken, zart	
80	Gramm	Honig	80 g
		Walnuesse, Gemahlen	
2		Eier	1/8 l Milch
100	Gramm	Mehl	150 g Rosinen
2	Teel.	Backpulver	1 ts Zimt
1	Schuss	Salz	1 ds Anis,
		Gemahlen	

Anleitung:

Butter mit Honig cremig ruehren. Eier nacheinander unterruehren. Mehl, Backpulver, Salz, Haferflocken und gemahlene Nuesse mischen und unter den Teig ruehren. Je nach Konsistenz des Teigs eventuell nur einen Teil der Milch unterruehren. Die Rosinen unterheben und die Masse mit Zimt und Anis wuerzen. Teig in Foermchen oder Muffinblech fuellen und bei 200 Grad 30-35 Minuten backen. Eventuell Muffins mit Kuvertuere ueberziehen und einer halben Walnuss verzierern.