

Winter - Muffins

Kategorien: Muffins, Backen, Gebäck, Weihnacht

Zutaten für: 12 STÜCK

220	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
120	Gramm	Mandeln, gemahlen
2	Teel.	Lebkuchengewürz
3		Eier
70	Gramm	Zucker
150	Gramm	Nutella
100	ml	Milch
80	ml	Speiseöl
		Fett für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

100	Gramm	Magerquark
100	Gramm	Mascarpone
80	ml	Glühwein
3	Essl.	Nutella

Anleitung:

Mehl, Backpulver, Mandeln und Lebkuchengewürz mischen. Eier und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Nutella, Milch und Öl unterrühren. Mehlmischung dazugeben, alles kurz verrühren. Muffinforrn fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig in die Vertiefungen füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd : 200 °C; Gas: Stufe 4; Umluft: 180 °C) ca. 20-25 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Dafür Quark und Mascarpone mit zwei Esslöffeln Glühwein verrühren, Nutella unterziehen. Muffins aus dem Ofen nehmen, kurz stehen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Abgekühlte Muffins quer halbieren, mit dem restlichem Glühwein tränken, mit der Creme füllen, wieder zusammensetzen und servieren.

Pro Stück ca. 377 kcal (1583 kj) Zubereitungszeit ca. 50 Minuten.