

Winterzauber - Muffin´S

Zutaten für: 12 Stück

200	Gramm	Getrocknete Feigen
1		Backmischung Dr. Oetker Schoko-Bananen Muffins
100	Gramm	Weiche Margarinen oder Butter
2		Eier GRÖße (M)
		Auserdem:
		Glasur, liegt der Backmischung bei

BELAG

400	Gramm	Kalte Schlagsahne
2	Pack.	Dr.Oetker Sahnesteif
2	Pack.	DR.Oetker Vanille - Zucker
1/2		Gestrichenen Christstollen

Anleitung:

Die Feigenstiele abschneiden, dann die Feigen in kleine Stücke schneiden und beiseite stellen. Muffin´S nach Packungsanleitung zubereiten aber statt Bananenstücke die Feigestücke zugeben, gleichmäßig in die gefetteten Förmchen füllen und backen. Nach dem Backen Muffin´S vom Blech nehmen und in den Förmchen auf dem Küchenrost erkalten lassen. Belag: Sahne mit Sahnesteif, Vanilletzucker und Stollengewürz steif schlagen, nun gleichmäßig auf den Muffin´S verteilen und zu kleinen Schneehauben streichen. Vom Glasurbeutel eine Ecke abschneiden und die Glasur auf die Sahne spritzen.