

Rezept Weihnachtsmuffins

Zubereitung

Köstliche Weihnachtsmuffins erhält man, wenn man 200 Gramm Spekulatiuskekse zerhackt und zusammen mit 100 Gramm Mehl, 2 Teelöffeln Backpulver, einem halben Teelöffel Natron und 50 Gramm Zucker vermischt.

Des weiteren gibt man dann noch 100 Gramm gehackte Haselnusskerne, 2 Eier, 200 Milliliter Schlagsahne, 100 kl Öl und 75 ml Ahornsirup zu. Um den selbstgemachten Muffins den weihnachtlichen Charakter zu verleihen, fügt man noch 2 Teelöffel Zimt, eine Messerspitze gemahlene Nelken und gemahlene Kardamom zu.

All diese Zutaten müssen dann zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet werden. Abschließend gibt man die Muffins bei 170°C für 25 Minuten in den Backofen. Nach dem Backen sieht es prima aus, wenn man die Muffins mit Puderzucker bestäubt.

[Zurück zu den Muffinsrezepten](#)