

Weihnachtliche Muffins



Lockere Muffins mit Nüssen und Rum im weihnachtlichen Gewand

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

ZUTATEN

200 g Mehl

1 ½ TL Backpulver

½ TL Natron

100 g gemahlene Walnüsse

1 Ei

1 Pck. Vanillezucker

120 g brauner Zucker

250 ml Buttermilch

2 EL Rum

80 ml Sonnenblumenöl



AUSSERDEM

125 g Lieblingsmarmelade, wenn möglich rot Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen.
- 2. Ein 12er-Muffinblech mit Förmchen belegen.
- 3. Mehl, Backpulver, Natron und gemahlene Nüsse in einer Schüssel mischen.
- 4. In einer anderen Schüssel das Ei verquirlen und die restlichen Zutaten (bis auf die Marmelade und Puderzucker) dazugeben und verrühren.
- 5. Die trockenen Zutaten zur Eimasse geben. Nur solange verrühren, bis alle Zutaten sich verbunden haben.
- 6. Den Teig in die Förmchen füllen und in der Ofenmitte für ca. 25 Minuten backen.
- 7. Nach der Backzeit die Muffins einige Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 8. Die erkalteten Muffins aus den Papierförmchen lösen und jeweils das obere Drittel mit einem scharfen Messer abschneiden.
- 9. Die Muffins großzügig mit Marmelade bestreichen.
- 10. Aus den Deckeln beliebige Motive mit einem Keksausstecher ausstechen. Danach wieder auf die Muffins setzen.
- 11. Die ausgestochenen Motive als Schutz vor dem Puderzucker kurz noch einmal locker aufsetzen, die Muffins mit Puderzucker bestreuen. Abschließend die ausgestochenen Teile wieder abnehmen.