

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.