

Advents Muffins



Zutaten (12 Portionen)

250 g	Mehl
1 TL	Zimt
½ TL	Nelken
½ TL	Muskat
60 g	Walnüsse, gehackt
2.5 TL	Backpulver
½ TL	Natron
1	Ei(er)
120 g	Zucker
125 g	Butter, weiche
300 g	Sahne, saure

Für die Glasur

200 g Vollmilch-Kuvertüre

Zucker (Hagel)

Fett, für die Backform oder Papierförmchen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffin-Blechs einfetten und das Blech in den Gefrierschrank stellen oder Papierbackförmchen hineinsetzen.

Das Mehl mit den Gewürzen, den Nüssen, dem Backpulver und dem Natron vermischen. Das Ei leicht verquirlen. Den Zucker, die Butter und die saure Sahne dazugeben und alles gut verrühren. Die Mehlmischung zur Eimasse geben und nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Den Teig in die Blech-Vertiefungen einfüllen. Im Ofen 20 - 25 Minuten backen. Die Muffins im Backblech 5 Minuten ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Muffins damit bepinseln, mit Hagelzucker bestreuen, Stern-Lollies oder andere weihnachtliche Süßigkeiten hineinstecken.