



Weihnachts-Muffins

Autor des Rezepts:

mit Honig, Apfel, Rosinen und Weihnachtsgewürzen



Rezept Zutatenliste

-
- 200 g Rosinen
-
- 125 ml Buttermilch
-
- 100 g Margarine
-
- 3 Eigelb
-
- 2 Eiweiss
-
- 200 g Honig
-
- 1 Apfel
-
- 200 g Weizenvollkornmehl
-



1 EL Kakao

-

1/2 Pck. Backpulver

-

2 TL Zimt

-

je 1 Messerspitze Nelken, Piment, Kardamon

Zubereitungsanweisung

1. Backofen auf 190° C vorheizen.
2. Rosinen in Buttermilch einweichen.
3. Margarine mit Eigelb und Honig schaumig schlagen.
4. Apfel reiben und mit dem Mehl unter den Teig rühren.
5. Rosinenbuttermilch mit Kakao, Gewürzen und Backpulver verrühren und unter den Teig geben.
6. Eiweiss steif schlagen und unterheben.
7. Muffins 45 Minuten backen.
8. Muffins abkühlen lassen, mit Kakaopulver bestäuben und mit Schlagsahne servieren.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	sechs Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	