



Weihnachts-Muffins No. 4

Autor des Rezepts: Daniela



Mit Apfel, Rumrosinen und Zimt

Rezept Zutatenliste

- 240 g Mehl Type 405 (2 Tassen)
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 90 g Zucker (1/2 Tasse)
- 1 Apfel
- 2 TL Zimt evtl. noch Weihnachtsgewürz (nach Belieben)
- 80g Mandelstücken (oder Haselnüsse)
- 2 EL Rumrosinen (Rosinen 1 Tag vor Zubereitung in einem Glas mit Rum einlegen)
- 30 ml Pflanzenöl
- 2 EL Magerquark (man kann auch 30 ml Pflanzenöl verwenden)
- 1 Ei
- 125 ml Milch (1/2 Tasse)
- 150g Kuvertüre

Zubereitungsanweisung

1.

Etwas Butter schmelzen, Muffinformen einfetten und in den Kühlschrank stellen oder einfach mit Papierbackförmchen auslegen

2.

Apfel zerkleinern

3.

Backofen vorheizen

4.

Stellen Sie ein Sieb auf eine Rührschüssel und geben Sie Mehl, Zucker, Salz, Natron, Zimt, Mandeln und Backpulver hinein. Sieben Sie nun durch leichtes Schütteln den Inhalt in die Schüssel.



5.

Schlagen Sie das Ei mit dem Schneebesen (oder einer Gabel) in einer kleinen Rührschüssel auf, fügen Milch, Magerquark und Öl dazu und vermischen alles kurz. Machen Sie in das Mehlgemisch in der Mitte eine kleine Mulde, giessen Sie die flüssigen Zutaten dazu und vermischen Sie alles mit dem Teigschaber. Der Teig sollte schwer vom Löffel reissen.

6.

Heben Sie den Apfel (zerkleinert) und Rumrosinen mit dem Teigschaber unter.

7.

Den Teig nun in eine Muffin-Form einfüllen (Vertiefungen zu 2/3 füllen).

8.

Backzeit 20-25 Minuten bei 180° C.

9.

Kuvertüre im Wasserbad erhitzen

10.

Nach dem Backen ca. 10 Minuten abkühlen lassen und die Muffins aus der Form heben, evtl. auf einem Kuchengitter weiter abkühlen lassen.

11.

Die Muffins mit Kuvertüre bestreichen.

Anmerkungen

Alte Kommentare, welche wir die nicht vorbehalten möchten:

Fireball 10.12.2005

Ich habe diese Muffins probiert und als Weihnachtsgewürz Piment, Kardamon und Nelken (je etwa 1/2 TL) sowie



Weihnachts-Muffins No. 4

<http://www.muffin-welt.com>

Mandelblätter anstatt der Mandelstücke verwendet. Sie schmeckten so, wie es sich zur Weihnachtszeit gehört - einfach LECKER!!

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