



Weihnachtsmuffins

 Dauer
50 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

| | |
|----------------------|-------|
| Walnüsse | 100 g |
| Haselnusskerne, ganz | 100 g |
| Butter | 150 g |
| Zucker | 150 g |
| Vanillinzucker | 2 TL |
| Salz | |
| Eier | 2 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 200 g |
| Backpulver | 2 TL |
| Rosinen | 100 g |
| Zimt | 1 TL |
| Kardamom, gemahlen | 1 TL |
| Puderzucker | 2 EL |

Zubereitung

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Nüsse grob hacken. In einer Schüssel weiche Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig schlagen. Abwechselnd Zucker, Vanillinzucker, 1 Prise Salz und Eier einrühren. Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben, zügig unterrühren und zu einem glatten Teig verrühren. Nüsse, Rosinen, Zimt und Kardamom unterziehen.

Die Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Den Teig gleichmäßig darin verteilen. Im Backofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Muffins herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Weihnachtsmuffins mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | | | |
|----------------|----------|---------------|------|
| Kaloriengehalt | 353 kcal | | |
| Kohlenhydrate | 37 g | Ballaststoffe | 2 g |
| Eiweiß | 7 g | Fette | 21 g |