



Weihnachtliche Mini-Muffins mit getrockneten Sauerkirschen und Schokodrops

Zutaten für 24 Mini-Muffins

(alle Zutaten sollten idealerweise Zimmertemperatur haben):

- 50 g geschälte Haselnuskerne,
ersatzweise gemahlene Haselnüsse
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Zimtpulver
- 60 g getrocknete Sauerkirschen, „soft“ getrocknet
- 65 g weiche Butter
- 55 g feiner brauner Zucker, ersatzweise weißer Zucker
- 1 frisches deutsches Ei (Größe M)
- 100 g Buttermilch
- 80 g Schokoladen-Drops

Zubereitung:

1. Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann abkühlen und fein mahlen. Mit Mehl, Backpulver und Zimt mischen. Sauerkirschen grob hacken.
2. Backofen auf 170°C Umluft (oder 180°C Ober- und Unterhitze) vorheizen und die Muffin-Form mit Papierbackförmchen auslegen (ersatzweise ausbuttern).
3. Butter mit Zucker sehr schaumig schlagen, dann Ei unterschlagen. Anschließend abwechselnd esslöffelweise Mehl-Mischung und Buttermilch dazugeben - zum Schluss Kirschen und Schokodrops.
4. Teigmasse in die Papierbackförmchen füllen und 8 Minuten im Ofen backen. Danach Ofentemperatur auf 160°C reduzieren und weitere 8 Minuten fertig backen. Anschließend abkühlen und nach Wunsch verzieren.

Tipp: Der Teig lässt sich wunderbar mit einem Einweg-Spritzbeutel in die Papierbackförmchen spritzen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Nährwerte pro Portion (=1 Muffin): ca. 84,2 kcal/352,0 kJ, 1,4 g E, 4,8 g F, 8,9 g KH



Bildquelle: IDEi Informationsgemeinschaft Deutsches Ei e.V.

Kontakt:

IDEi Informationsgemeinschaft Deutsches Ei e.V. · Claire-Waldoff-Str. 7 · 10117 Berlin
Christiane von Alemann · Tel. 030 288831-40 · Fax 030 288831-50 · E-Mail info@deutsche-eier.info

Brandzeichen - Markenberatung und Kommunikation GmbH · Heimhuder Straße 81 · 20148 Hamburg
Svenja Eggert · Tel. 040 4 13 30 19-25 · Fax 040 4 13 30 19-20 · E-Mail svenja.eggert@brandzeichen-pr.de