

Weihnachtliche Frühstücks-Muffins

Am Weihnachtsmorgen sollte niemand lange in der Küche stehen: Mit dem Rezept für weihnachtliche Frühstücks-Muffins kann man eine Leckerei schon prima im voraus zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

| | |
|---------|--|
| 250 g | Mehl |
| 2 TL | Backpulver |
| 0.5 TL | Natron |
| 1 TL | Zimt |
| 1 Prise | Muskatnuss (frisch gerieben) |
| 100 g | Zucker |
| 125 ml | Vollmilch |
| 2 Stk. | Clementinen |
| 75 ml | Öl |
| 1 Stk. | Ei |
| 170 g | Cranberries (getrocknet) |
| 1 EL | Zucker (für das Topping) |
| 1 Stk. | Muffinform |

Zubereitung

1. Für **weihnachtliche Frühstücks-Muffins** den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Mehl mit Backpulver, Natron, Zucker, Zimt und Muskatnuss mischen.
2. Die Schale der Clementinen abreiben und die Früchte auspressen. Den Saft mit Milch auffüllen, so dass ca. 200 ml Flüssigkeit da sind. Mit Öl und Ei mischen und zusammen mit der Schale mit der Mehl-Mischung zu einem Teig verrühren.
3. Zuletzt die getrockneten Cranberries unterheben und den Teig dann gleichmäßig in die Papierförmchen füllen. Mit dem Zucker bestreuen und ca. 20 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Besonders gut schmecken weihnachtliche Frühstücks-Muffins mit ungesalzener Butter und selbstgemachter Marmelade.