Weihnachtsmuffins

Rezept für feine Weihnachtsmuffins mit Honig und Gewürze. Lecker, schnell gebacken und eine originelle Geschenkidee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

250 g	Mehl griffig
4 EL	Honig
0.5 TL	Natron
1 Packung	Backpulver
1 Stk.	Ei
50 g	Butter
250 ml	Milch
2 Messerspitzen	Weihnachts Gewürze
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die Zubereitung der **Weihnachtsmuffins** sollten alle Zutaten Raumtemperatur haben. Als Erstes den Ofen auf 160 Grad Heißluft anheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

2. Anschließend Mehl, Natron, Backpulver und Weihnachtsgewürze in eine Schüssel sieben. In einer zweiten Schüssel das Ei mit dem Rührgerät aufschlagen. Butter, Honig und Milch zufügen und alles gut verrühren. Das Mehlgemisch vorsichtig unterheben.

3. Den Teig in die Förmchen füllen und rund 20 Minuten lang backen lassen.

Tipp

Die Weihnachtsmuffins kann man ganz nach Lust und Laune schön verzieren: mit Staubzucker, Zuckergussfiguren, einem Schokoüberzug oder einem Frosting.