

Advents-Muffins

Zutaten:

250 g Mehl
120 g Rohrzucker
300 g saure Sahne
125 g weiche Butter (Margarine)
1 Ei
3 Teelöffel Lebkuchengewürz
60 g Walnüsse
2½ Teelöffel Weinstein-Backpulver.

Für die Glasur:

200 g Vollmilch Kuvertüre
Hagelzucker zum Verzieren

Zubereitung:

Mehl in einer Rührschüssel mit Nüssen, Lebkuchengewürz und Weinstein-Backpulver vermischen. Ei leicht verquirlen und zu der Mehlmischung geben.

Zucker, Butter und saure Sahne miteinander verrühren, dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Teig in Muffinförmchen einfüllen und ca. 20 - 25 Min. goldgelb backen.

Nach dem Abkühlen mit Kuvertüre bestreichen und mit Hagelzucker verzieren.