Weihnachtsmuffins

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Walnusskerne	100 g
Haselnusskerne, ganz	100 g
Butter	150 g
Zucker	150 g
Vanille Zucker	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

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

1. 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.

2. 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	352 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g