



Wintermuffins

🕒 20–40 Min   

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
- 2 Jetzt Butter mit Zucker, Honiglebkuchen Gewürzmischung und Vanillezucker schaumig rühren. Dann die Eier nacheinander je eine Minute unterrühren.
- 3 Mehl mit Stärke sowie Natron sieben und esslöffelweise im Wechsel mit der Buttermilch unter die Masse rühren. Zum Schluss Cranberries mit den Schokotropfen mischen und unter den Teig heben.
- 4 Im Anschluss den Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen füllen und auf zweiter Schiene von unten im Backrohr für 20 Minuten goldbraun backen.
- 5 Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten für 12 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Butter, weich
100 g	Kristallzucker, fein
2 Stk.	Eier
120 g	Weizenmehl, glatt
50 g	Speisestärke
100 ml	Buttermilch
120 g	Cranberries, getrocknet
75 g	Schokotropfen (backfest)
1 TL	♦ Honiglebkuchen Gewürzmischung
1 TL	♦ Natron
2 TL	♦ Vanillezucker Bourbon

TIPP: Wer es gerne süßer mag, kann aus 120 g Staubzucker und zwei Esslöffel Zitronensaft einen Zuckerguss mischen und nach dem Erkalten über die Muffins geben.

