

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.

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.

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