



Wintermuffins

🕒 20–40 Min   

Zubereitung

- 1 Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
- 2 Butter mit Zucker und Wintermuffin Gewürzmischung schaumig rühren.
- 3 Eier nacheinander je 1 Minute unterrühren.
- 4 Mehl mit Stärke sowie Natron sieben und esslöffelweise im Wechsel mit der Buttermilch unter die Masse rühren.
- 5 Zum Schluss Cranberries mit den Schokotropfen mischen, den Teig heben.
- 6 Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen füllen.
- 7 Muffins auf zweiter Schiene von unten im Backofen für 20 Minuten goldbraun backen.
- 8 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)
20 g	♦ Wintermuffin Gewürzzucker
1 TL	♦ Natron

TIPP: Wer es gerne süßer mag, kann aus 120 g Staubzucker und 2 EL Zitronensaft einen Zuckerguss mischen und nach dem Erkalten über die Muffins geben.

