

März: Bäumchenmuffins

Seit Jahren der Hit bei jeder Familienfeier und so schnell selbstgebacken.



DAS BRAUCHEN SIE:

Zutaten für die Bäumchenmuffins

Für 24 Stück benötigen Sie:

- 350 g Butter/Backmargarine
- 300 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 7 Eier
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen + 1 Teelöffel Backpulver
- 100 g Haselnüsse
- 60 g Zartbitter-Raspel-Schokolade
- 1 Dose Mandarinen

außerdem Papierförmchen, Puderzucker oder Kuvertüre

UND SO GEHT'S:

1. SCHRITT

Mischen und rühren

Butter und Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier hinzugeben und für drei Minuten zu einer glatten Masse verrühren. Danach das Mehl und das Backpulver hinzufügen und kurz unterrühren.

2. SCHRITT

Teig verfeinern

Nun den Teig in zwei Hälften aufteilen. Unter die erste Hälfte die gemahlene Haselnüsse geben. Die Schokoladenraspeln verfeinern die zweite Teighälfte.

3. SCHRITT

Ran ans Blech

Die Muffin-Backbleche mit Papierförmchen auslegen und bis zur Hälfte mit dem Haselnussteig füllen. Jetzt kommen die Mandarinen aus der Dose drauf, ca. 3 Stück pro Muffin. Zum Schluss die Förmchen mit dem zweiten Teig auffüllen.

4. SCHRITT

Ab in den Backofen

Die Muffins bei 160 Grad Heißluft ca. 35 - 40 Minuten backen. Den Backofen nicht vorheizen!

5. SCHRITT

Verzieren

Die Bäumchenmuffins abkühlen lassen und nach Belieben verzieren. Entweder mit Puderzucker bestäuben oder mit Kuvertüre bestreichen.