



🕒 VORBEREITUNG: 20 min. BACKZEIT: 20 min.

WEIHNACHTLICHE MUFFINS MIT AROMATISCHER ZIMTFÜLLUNG UND FRISCHKÄSE-TOPPING AUS DEM OMNIA

SCHRITT 1: Milch und Butter in einem Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.

SCHRITT 2: Eier und Zucker schaumig schlagen, dann alle trockenen Zutaten hinzugeben und die Butter-Milch-Mischung unter den Teig rühren.

SCHRITT 3: Alle Zutaten für die Füllung verrühren.

SCHRITT 4: Den Teig wenige Zentimeter hoch in die Muffinformen füllen, etwas von der Füllung darauf geben und so viel Teig einfüllen, dass die Formen zu circa 3/4 gefüllt sind.

SCHRITT 5: Bei mittlerer Temperatur circa 20 Minuten backen. Alternativ kannst du die Muffins natürlich auch im heimischen Backofen zubereiten. Backe sie bei 160 Grad circa 25 Minuten lang.

SCHRITT 6: Für die Glasur Puderzucker und Frischkäse vermischen und die Muffins damit garnieren. Anschließend nach Belieben mit Hagelzucker und Zimt bestreuen.

TIPP: Die Muffins nicht zu heiß backen, sonst verbrennen sie.

Wir wünschen eine leckere Weihnachtszeit!



ZUTATEN

HEFETEIG

2 Eier
180g Zucker
100g Butter
100ml Milch
180g Mehl
2 TL Backpulver
2 TL gemahlener
Kardamom
Salz

FÜLLUNG

50g weiche Butter
1 EL Zimt
45g Zucker

GLASUR

60g Puderzucker
1 EL Frischkäse
Hagelzucker
Zimt