



Menge 12 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ADVENTS-MUFFINS MIT ZIMTSTERN-CRUNCH UND GLÜHWEINKIRSCHEN

Wieso zum nächsten Advents-Kaffeetrinken nicht mal weihnachtliche Muffins mit knusprigem Zimtstern-Crunch mitbringen? Die hübschen Küchlein machen Printen und Co. ordentlich Konkurrenz!



Zubereitung

1. Butter mit Diamant Feinster Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Ei gut unterrühren.
2. Zimtsterne grob hacken. In einer separaten Schüssel Mehl mit gemahlene Mandeln, Backpulver und Zimt vermengen. Abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Gehackte Zimtsterne kurz unterheben. Teig auf die 12 Muffinförmchen in einer Muffinform verteilen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 20–25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Zimt-Frosting Mascarpone mit Frischkäse, Diamant Puderzucker, Zimt und Vanilleextrakt verrühren. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Muffins spritzen. Mit etwas Zimt bestäuben und mit Zimtsternen garnieren.
5. Für die Glühweinkirschen Kirschen abtropfen lassen. Glühwein mit Diamant Feinster Zucker und Zimt aufkochen. Stärke mit 4 EL kaltem Wasser glattrühren und unter Rühren in den Glühwein geben. Kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und Kirschen unterheben.
6. Glühweinkirschen zu den Advents-Muffins servieren.

Zutaten

Für den Teig:

125 g	weiche Butter
80 g	Diamant Feinster Zucker
1 TL	Vanilleextrakt
1	Ei (Größe M)
100 g	Zimtsterne
240 g	Mehl
140 g	gemahlene Mandeln
2 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
250 ml	Milch

Für das Zimt-Frosting:

200 g	Mascarpone
360 g	Frischkäse
100 g	Diamant Puderzucker
1 TL	Zimt
1/2 TL	Vanilleextrakt

Zum Garnieren:

12	Zimtsterne
1 TL	Zimt

Für die Glühweinkirschen:

200 g	Kirschen aus dem Glas (Abtropfgewicht)
200 ml	Glühwein
3 EL	Diamant Feinster Zucker
1/4 TL	Zimt
1 EL	Stärke



**Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.**