



Menge 10 - 12 Muffins



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

ADVENTSMUFFINS

Saftige Muffins mit getrockneten Aprikosen und Buttermilch - und dem Duft von weihnachtlichen Gewürzen.



Zutaten

150 g	getrocknete Aprikosen
50 g	getrocknete Pflaumen
50 g	Rosinen
2-3 EL	Aprikosengeist
125 g	Butter (oder Margarine)
100 g	Diamant Brauner Zucker
250 g	Mehl
1/2 Päckchen	Backpulver
1 Msp.	Zimt
1 Msp.	gem. Kardamom
1 Msp.	Lebkuchengewürz
2	Eier
1 EL	Honig
50 ml	Buttermilch
200 g	Sahne
12	Amarenakirschen

Zubereitung

1. Aprikosen, Pflaumen und Rosinen fein hacken und mit Aprikosengeist mischen. Butter zerlassen, Muffinform damit ausstreichen, restliche Butter etwas abkühlen lassen.
2. Braunen Zucker, Mehl, Backpulver und Gewürze mischen, Trockenfrüchte unterheben.
3. Eier verquirlen, flüssige Butter, Honig und Buttermilch unterrühren.
4. Mit einem Löffel rasch unter die Mehlmischung ziehen, sodass diese gerade gebunden ist. Auf die Muffinförmchen verteilen.
5. Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 20 Minuten backen.
6. Vor dem Servieren Sahne steif schlagen und Muffins mit Sahne und jeweils einer Amarenakirsche verzieren.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.