

Advents-Muffins mit Zimtstern-Crunch

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Muffins

Für den Teig

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

Für das Zimt-Frosting

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

Für die Glühweinkirschen

200 g Kirschen (Glas)
200 ml Glühwein
3 Esslöffel Zucker
1/4 Teelöffel Zimt
1 Esslöffel Stärke

Zum Garnieren

12 Zimtsterne
1 Teelöffel Zimt

Besonderes Zubehör

Muffinblech
12 Papierförmchen
Spritzebeutel mit Sterntülle

Oh du süße Adventszeit! Lebkuchen, Kekse, Dominosteine, Printen - all diese Leckereien sind typisch für die Vorweihnachtszeit. Aber Muffins? Na klar! Wenn die kleinen Küchlein eine ordentliche Portion Zimtsterne in ihrem Teig verstecken und sich eine Haube aus cremigster Zimt-Mascarpone aufsetzen, wecken sie schon beim Backen die Weihnachtsstimmung in dir.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden oder einfetten. Für den Teig Butter mit feinstem Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Ei 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 gleichmäßig auf die 12 Muffinmulden verteilen und 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

- 3 -

Für das Zimt-Frosting Mascarpone mit Frischkäse, Puderzucker, Zimt und Vanilleextrakt verrühren. Das Frosting in einen Spritzebeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Muffins spritzen. Mit etwas Zimt bestäuben und mit Zimtsternen garnieren.

Advents-Muffins mit Zimtstern-Crunch

- 4 -

Für die Glühweinkirschen Kirschen abgießen. In einem Topf Glühwein mit Zucker und Zimt aufkochen. Stärke mit 4 EL Wasser glattrühren und unter Rühren in den kochenden Glühwein geben. Topf vom Herd nehmen und Kirschen unterheben. Glühweinkirschen zu den Advents-Muffins servieren.