

# WEIHNACHTSMUFFINS



Für 12 Stück | 45 Min.

## Zutaten

- 200 g getrocknete Aprikosen
- 50 g Rosinen
- 2-3 EL Aprikosengeist
- 125 g Butter
- 100 g SweetFamily Brauner Zucker
- 250 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- je 1 Msp. gemahlene Zimt, Kardamom und Lebkuchengewürz
- 2 Eier
- 1 EL Honig
- 50 ml Buttermilch



\_12

## ZUBEREITUNG

250

Kcal

Stück ca.

3.9

Gramm

Eiweiß

36.3

Gramm

Kohlenhydrate

9.4

Gramm

Fett

Aprikosen und Rosinen fein hacken, mit Aprikosengeist mischen. Butter zerlassen. Mischform damit ausstreichen, restliche Butter leicht abkühlen lassen. Zucker, Mehl Backpulver und Gewürze mischen. Trockenfrüchte unterheben. Eier verquirlen, flüssige Butter, Honig und Buttermilch unterrühren. Mit einem Löffel so unter die Mehlmischung ziehen, dass diese gerade gebunden ist. Auf die Muffinförmchen verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

**Obst:** Aprikose