

WEIHNACHTS-MUFFINS

„Pflaumen und Zimt versüßen Ihnen den Winter.“



40 min 40 min 16 Stück

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Pellkartoffeln ohne Salz kochen, pellen und abkühlen lassen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Pflaumen entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Eier trennen und das Eiweiss steif schlagen.

Schritt 2

Das Eigelb mit dem Zucker und der Milch schaumig rühren. Die Haselnüsse, den Zimt, das Mehl, das Lebkuchengewürz und die Mandeln zugeben und unter die Eigelbmasse rühren.

Schritt 3

Danach die Pellkartoffeln mit dem Backpulver vermischen und ebenfalls unterrühren. Gries und Pflaumenstücke zugeben und das steif geschlagene Eiweiss vorsichtig unterheben.

Schritt 4

Die Muffinförmchen etwas mehlen, den Teig einfüllen und bei 160 °C ca. 40 Minuten bei Umluft backen.

ZUTATEN FÜR 16 STÜCK

FÜR DEN TEIG

200 g	Pellkartoffeln
250 g	Pflaumen
150 g	Zucker
1	Päckchen Backpulver
150 g	gemahlene Haselnüsse
1 1/2 TL	Zimt
1 1/2 TL	Lebkuchengewürz
50 g	gehackte Mandeln
30 g	Gries
3 EL	Milch
4	Eier
50 g	Mehl
16	Muffinförmchen

„DAS EIWEISS LÄSST SICH BESONDERS LEICHT STEIF SCHLAGEN, WENN MAN EINE PRISE SALZ ZUGIBT.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER



@studio steve

ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CF832454

Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür, 3-fach Teleskopauszug und 8 Heizarten für großes Backvergnügen.

[Mehr](#)

CF732254

Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür und 6 Heizarten für mehr Backvergnügen.

[Mehr](#)