

## 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

### ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

#### CF232254 Constructa Einbau-Backofen



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

[Mehr](#)

#### CF132254 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür, Elektronikuhr und 6 Heizarten.

[Mehr](#)

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

TIPP VON MARKUS SÄMMER



© studio bravo