

Wintermuffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:
Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Muffinteig:

125 g Butter, weich
120 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
½ TL Zimt
1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
3 Eier
160 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
80 g Mandeln, gemahlen
100 g Vanillejoghurt
40 g getrocknete Cranberrys
12 Stk. Baumnüsse

Garnitur:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Eine Muffinform mit 12 Papierbackförmchen belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Muffinteig:

Für den Teig Butter, Puderzucker, Vanille Zucker, Zimt und Finesse mit einem Mixer schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und darüber sieben. Die Mandeln und das Joghurt dazugeben und alles gut mischen. Die Hälfte des Teiges in die Förmchen füllen. Die Cranberrys darüber verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken. Je eine Baumnuss auf die Muffins geben.

Im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten



Dr. Oetker AG/SA

- ③ **Garnitur:**
Die erkalteten Muffins mit Puderzucker bestäuben.

