

ROTWEIN MUFFINS MIT ZWETSCHGENFÜLLUNG / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #40



- ANZEIGE -

Adventszeit ist Rotweinzeit. In Kombination mit einer saftigen Obstfüllung entstehen leckere, schokoladige Weihnachts-Muffins. Die Muffins können auch ohne Alkohol mit Kinderpunsch zubereitet werden



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und setze 12 Papierförmchen in ein Muffinblech.

ZWETSCHGENFÜLLUNG

Halbiere die Zwetschgen und entsteine sie. Schneide sie in feine Spalten, verrühre sie mit Zucker, Zimt und den Mandeln. Verteile die Füllung in den Papierförmchen.

ROTWEINTEIG

Verrühre die trockenen Zutaten in einer großen Rührschüssel. Gib die übrigen Zutaten hinzu und vermische alles kurz. Verteile den Teig mithilfe eines Eisportioniers in der Backform.

Backe die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 200 °C O/U für 25-30 Minuten. Führe eine Stäbchenprobe durch und nimm die Muffins aus dem Ofen, sobald sie gar sind.

Lasse sie abkühlen und serviere sie. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

OBSTFÜLLUNG :

- 12** Zwetschgen
- 1 EL** Zucker
- ½ TL** Zimt
- 50 g** Mandeln (gestiftet)

ROTWEINTEIG:

- 200 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- 40 g** Kakao
- 1 Pr.** Salz
- 150 g** Zucker
- 50 g** Schokoladenstreusel
- 2** Eier
- 150 g** Rotwein
- 150 g** Sonnenblumenöl