



BACKMISCHUNG FÜR WEIHNACHTLICHE MUFFINS - IDEALE GESCHENKIDEE



Eine selbstgemachte Xmas Backmischung zum Verschenken. Diese geniale Geschenk Idee könnt ihr innerhalb von nur wenigen Minuten vorbereiten. Dazu braucht ihr nur eine Flasche und ein paar Backzutaten. Das individuelle Geschenk zu Weihnachten für groß und klein. Der Beschenkte muss bei der Zubereitung nun noch Eier und Flüssigkeit zufügen und schon sind die frisch gebackenen Muffins fertig. Das Rezept könnt ihr natürlich auch abwandeln und durch weitere trockene Zutaten wie Nüsse, Marshmallows oder andere Gewürze ergänzen.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
30 Minuten

FLASCHE FÜLLEN

Die Zutaten nacheinander und abwechselnd in die Flasche füllen, so dass ein Muster entsteht und sich die Schichten gut abheben. Verschließen und gemeinsam mit einer Backanleitung verschenken.

MUFFINS BACKEN

Den Flascheninhalt mit den Eiern, dem Sonnenblumenöl und der Buttermilch verrühren. Den Teig mit einem Eisportionierer gleichmäßig auf 12 Muffinförmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C O/U für 25 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

DEKO

Für die Glasur alle Zutaten verrühren und auf die Muffins streichen. Nach Belieben mit Krokant oder Goldperlen bestreuen.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

MUFFINS:

- ☐ **1** Flasche (800 ml)
- ☐ **75 g** Zucker
- ☐ **75 g** brauner Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **160 g** Mehl
- ☐ **½ TL** Backpulver
- ☐ **¼ TL** Natron
- ☐ **40 g** Kakao
- ☐ **1 TL** Lebkuchengewürz
- ☐ **50 g** Walnüsse
- ☐ **50 g** Cranberries (getrocknet)
- ☐ **75 g** Schokoladendrops (backfest)

ZUM FERTIGSTELLEN:

- ☐ **2** Eier
- ☐ **150 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **150 g** Buttermilch

DEKORATION:

- ☐ **10 g** Kokosöl
- ☐ **20 g** Kakao
- ☐ **30 g** Espresso
- ☐ **50 g** Puderzucker