

„November-Kuchen“

Weihnachtsmuffins

Backofen 200°C, Heissluft 175°C
Ca. 20 Stück



100 g Margarine
2 Eier
270 g Zucker (3 dl)
1 TL gemahlener Kardamom
2 TL gemahlener Zimt
½ TL gemahlener Ingwer
180 g Weissmehl (3 dl)
1 TL Backpulver
1 dl Vollrahm

Die Margarine schmelzen und abkühlen lassen (Man kann statt Margarine auch Rama Culinesse verwenden).

Eier und Zucker schaumig rühren.

Dann vorsichtig Gewürze, Weissmehl gemischt mit Backpulver einrühren und zuletzt Margarine und Vollrahm dazugeben.

Jedes Backförmchen zu $\frac{3}{4}$ füllen.

Die Muffins ca. 15 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Weisse Schokoladen Glasur: 200 g weisse Schokolade
200 g Philadelphia Käse
Weihnachtsdekoration für Kuchen

Die Schokolade hacken und in einem Wasserbad schmelzen.

Lass es ein bisschen ab-
mit Philadelphia Käse
die Muffins spritzen und mit
dekoriieren.



kühlen. Die Schokolade
mischen. Die Glasur auf
Weihnachtssüssigkeiten

