

Weihnachtsmuffins mit Mandeln und Zimt



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 24
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '24', 'yield' : '' });
```

Die schnellen, kinderleichten Weihnachts-Muffins, nicht nur für die Kleinen

Zutaten

- (Ca. 24 Muffins)
- 400 g Mehl, gesiebt
- 200 g Weizenmehl
- 1 1/4 Päckchen Backpulver
- 75 g gemahlene Mandeln
- 75 g Kokosflocken
- 6 ganze Eier
- ¼ l Sonnenblumenöl
- 150 g Zuckerrübensirup
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- ½ Tl Zitronenschalenabrieb
- 2 TL Orangenschalenabrieb
- 2 TL Zimtpulver
- 1 Prise Salz

- Saft von 2 Orangen

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl sieben und mit dem Backpulver mischen.

Schritt2

Die Eier, den Zucker, Vanillezucker, das Öl, Zuckerrübensirup, eine Prise Salz mit dem Handrührgerät gut verrühren.

Schritt3

Den Citrus Schalenabrieb, Zimt und Lebkuchengewürz zufügen.

Schritt4

Dann folgen die gemahlenden Mandeln, die Kokosflocken und das Mehl mit dem Backpulver.

Schritt5

Gut verrühren und ca. 15 min. ruhen lassen; in die Muffins - Formen füllen.

Schritt6

Den Backofen auf 180° C vorheizen und die Muffins in der mittleren Schiene ca. 20 min. backen.

Rezeptart: Sonstige **Tags:** einfach und schnell, für kinder, gebäck, kinderleicht, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtsmuffins-mit-mandeln-und-zimt/>