

BACKEN MIT GLOBUS

und **Sally**

Unsere
bezaubernde
Weihnachtszeit



Den Flascheninhalt mit
2 Eiern, 150 g Sonnen-
blumen- und 150 g
Buttermilch verrühren.

Den Teig mit einem
Extraktformer gleichmäßig
auf 12 Muffinformchen
verteilen und im
vorgeheizten Backofen
bei 170°C (U/U)
für 20 Minuten backen.

Nachher vollständig
abkühlen lassen und nach
Belieben verzehren.



**Ideale Geschenkidee –
Backmischung für
weihnachtliche Muffins**



Zutaten

Muffins

1 große Flasche (800 ml)
75 g Zucker
75 g brauner Zucker
1 Prise Salz
160 g Mehl
½ TL Backpulver
¼ TL Natron
40 g Kakao
1 TL Lebkuchengewürz
50 g Walnüsse

50 g Cranberries (getrocknete)
75 g Schokodrops (backfeste)

Zum Fertigstellen

2 Eier
150 ml Sonnenblumenöl
150 ml Buttermilch
12 Muffin-Förmchen

Dekoration

1 gestrichener
EL Kokosöl
20 g Kakao
30 ml Espresso
50 g Puderzucker
Auf Wunsch Krokant/
Goldperlen



12 Stück = 1 Flasche 15 Min. 25 Min. 30 Min.

1 Flasche füllen

Die Zutaten nacheinander und abwechselnd so in die Flasche füllen, dass ein Muster entsteht und sich die Schichten gut abheben. Verschließen und gemeinsam mit einer Backanleitung verschenken. Auf Wunsch können Nüsse, Cranberries und Schokodrops in einer Tüte verstaut werden.

2 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 Ober-/Unterhitze für 25 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

3 Deko

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



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

