



Advents-Muffins mit Cranberries und Datteln

Ein Rezept von Armin Roßmeier

Zutaten (für eine 12-er Muffinform):

80 g Butter
80 ml Olivenöl
4 Eier (M)
3 EL Honig
100 g brauner Zucker
4 Msp. Zimt/Lebkuchengewürz
50 g Kakao (schwach entölt)
¼ l Milch (3,5 %)
350 g Dinkelmehl (Typ 630)
1 Päckchen Backpulver
100 g fein gemahlene Haselnüsse
100 g Cranberries getrocknet
100 g Datteln fein gehackt

100 g weiße Schokolade ODER
100 g Zartbitter-Kuvertüre

Dekoration:

halbierte Mandeln, geschält
halbe Walnüsse
gehackte Pistazien
Marzipan/ Persipan (auf Wunsch rot einfärben mit Rote Bete Saft, gelb mit Kurkuma)
Zuckerstreusel/ Zuckerperlen
kleine Minzekrönchen/ gerebelter Zitronenthymian

Zubereitung (circa 20 Minuten):

Butter, Öl, Zucker und Honig leicht schaumig schlagen. Eier und lauwarmer Milch nach und nach unterschlagen. Dinkelmehl, Backpulver, Lebkuchengewürz, Kakaopulver sieben und unter die Butter-Öl-Ei-Masse rühren. Nüsse mit klein gehackten Cranberries und Datteln unter die Masse mischen.

Eine Zwölfer-Muffinform mit Öl ausstreichen, die Masse in die Öffnungen füllen und bei 170 Grad im vorgeheizten Backofen in circa 25 bis 30 Minuten ausbacken.

Die Muffins mit flüssiger weißer Schokolade oder Zartbitter-Kuvertüre abglasieren und nach Wunsch garnieren.