



Plätzchen? Natürlich. Riesengroße Spekulatius-Muffins tun's auch.

Description

Ich muss zugeben, dass ich eher ein Keksmuffel bin. Es gibt zwar tolle [Plätzchenrezepte](#) für die Weihnachtszeit, aber ich eben mehr der Kuchentyp. Und zwar in zweierlei Hinsicht: beim Selberbacken (irgendwie fehlt mir für Kekse & Co das richtige Händchen... und ja, auch die Geduld) und beim Selberessen. Wenn ich die Wahl zwischen einem Plätzchenteller und einem ordentlichen Stück Kuchen hätte – ich würde immer Letzteres vorziehen.

Trotzdem finde ich Weihnachtliches sehr lecker. Bevor ich aber drei Spekulatius zum Kaffee esse, bräusel ich sie lieber klein und stecke sie in einen ordentlichen Muffinteig. Heraus kommt dann dieses köstliche Weihnachtsgebäck. Das Rezept habe ich bei [Das Kochrezept](#) gefunden.



anden
ns

Weihnachten kann
kommen:

Spekulatius- Muffins



default watermark

Spekulatius-Muffins

Recipe Type: Muffins, Weihnachten

Author: Schokohimmel

... weihnachtliche Spekulatius-Muffins

Ingredients

- 125 g Spekulatius
- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 3 Eier
- abgeriebene Schale einer Zitrone oder Orange nach Belieben
- 1 TL Zimt
- 180 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Milch
- 100 g gemahlene Mandeln

Muffins zu Weihnachten

Instructions

1. Ein Muffinblech einfetten oder mit Papierförmchen bestücken.
2. Die Spekulatius zerbröseln (ich: per Hand; oder: in einem geschlossenen Gefrierbeutel, und

dann die Nudelholzmethode).

3. Handmixer anstellen und die weiche Butter mit dem Zucker schön cremig rühren. Die Eier einzeln/nacheinander kräftig einrühren. Zitronenabrieb und Zimt dazugeben. Den Ofen auf 150° vorheizen.
4. Mehl und Backpulver mischen. Den Mehlmix zusammen mit der Milch, den gemahlenden Mandeln und den zerbröselten Spekulatius kurz unter den Teig rühren (nur so lang, bis sich alles verbunden hat).
5. Jetzt das Muffinblech befüllen und den Teig im vorgeheizten Ofen bei 150° ca. 20-25 Minuten zu goldbraunen Muffins backen. Herausnehmen, auskühlen lassen, Weihnachtsgenuss!

Serving size: 12 normale oder 6 große Muffins

Notes

Ich habe Riesenmuffins gebacken, wundert euch also nicht über die Bilder. Dann verlängert sich die Backzeit auf ca. 35-40 Minuten.

Auf die Idee, Spekulatius in Kuchenform zu bringen, hat mich übrigens ein Gespräch mit [Sandras Tortenträumereien](#) und dem [Kuchenbäcker](#) gebracht. Der Kuchenbäcker sprach von einem Spekulatius-Gugelhupf – und ich war direkt von der Idee angefixt. Und die beiden hatten so Recht! Es ist köstlich. Bitte macht diese Muffins gaaaanz unbedingt! Sie sind nicht zu schön, fluffig, weihnachtlich-zimtig, saftig... ein Spekulatius-Gedicht. Ganz easy gemacht. Und ähnlich köstlich wie die [riesigen Zimt-Muffins](#) aus dem letzten Jahr. Die waren so toll – der Vergleich will also schon etwas heißen! ☺

Ich wünsche Euch einen schönen Nikolaus-Tag! Vielleicht gibt es ja noch eine kleine Überraschung, wenn Ihr eins der [Schoko-Pralinen-Pakete](#) gewinnen solltet. Bis heute Abend könnt Ihr noch mitmachen! Ich drücke die Daumen.

PS: Und nächste Woche gibt es trotzdem ein Keksrezept. Eines mit Marzipan, soviel kann ich euch schon verraten ☺™, .

PPS: Lust auf [hausgemachte Spekulatius](#) bekommen? Die lassen sich erstaunlich leicht selber backen!

Category

1. Muffins
2. Weihnachten

Tags

1. Mandeln
2. Muffins
3. Spekulatius
4. Weihnachten
5. Zimt

Date Created

6. Dezember 2015

Author

schokohimmel
