



Fürs erste Adventswochenende: feine Honig-Muffins

Description

Honig geht immer. Und in der Vorweihnachtszeit ganz besonders. Also habe ich heute kleine Küchlein mit einem ganz feinen Honig-Geschmack mitgebracht. Ich bin ein großer Muffin-Fan, weil sie so einfach zuzubereiten sind und eine eingebaute Gelinggarantie haben. Auch hier wieder: schnell gemacht, furchtbar lecker. Kurz: honigliche Muffins! ? [Pssst: Außerdem habe ich mal wieder eine neue Silikon-Backform, die ich dringend testen wollte. So kommt das tolle Spiralmuster ins Gebäck.]

default watermark



feine Muffins



das werden mal Honig-Muffins



Muffins mit Honig

default watermark



Honig-Muffins



Feine Muffins
[Rezept drucken](#)

Feine Honig-Muffins

... feine, kleine Küchlein

Hier geht's um: Muffins

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 250 g Mehl
- 2,5 TL Backpulver
- 0,5 TL Natron
- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 125 g weiche Butter
- 100 g saure Sahne
- 50 ml flüssiger Honig Sorte nach Geschmack
- 100 ml Milch
- nach Belieben: Puderzucker

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180° vorheizen und ein Muffinblech einfetten, mit Backförmchen auslegen oder Silikonförmchen eurer Wahl benutzen.
2. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Natron gut mischen.
3. In einem Rührbecher das Ei verquirlen. Ein Schneebesen reicht, ein Mixer ist nicht nötig. Zucker,

Butter, saure Sahne, Honig und Milch vorsichtig unter das Ei rühren.

4. Den "trockenen" Mehlmix hinzugeben. Nur so lange rühren, bis alle trockenen Zutaten feucht sind.
5. Den Teig auf die Förmchen verteilen und die Muffins ca. 25 Minuten lang backen, bis sie schön hochgehen und goldbraun werden.
6. Auskühlen lassen und vor dem Verzehr ggf. mit Puderzucker bestäuben.

Die Honig-Muffins eignen sich perfekt für ein gemütliches Kaffeetrinken am ersten Adventswochenende! Sie sind soooo fein im Geschmack. Und fluffig. Und überhaupt ?. Macht es euch nett und genießt die Vorweihnachtszeit!

PS: Noch mehr Honig? ? Wer auf Schokolade nicht verzichten will, macht den [Honig-Schoko-Kuchen](#). Oder die [Honig-Blondies](#). Hach.

Category

1. Muffins
2. Weihnachten

Tags

1. Honig
2. Muffins
3. saure Sahne

Date Created

1. Dezember 2017

Author

schokohimmel

default watermark