

Backmischung für Weihnachts-Muffins (12 Stück)

Zutaten	Zubereitung
1 Flasche mit 800 ml 100 g Bio-Weizenmehl Type 550 60 g Bio-Weizenvollkornmehl ½ TL Backpulver ¼ TL Natron 140 g brauner Bio-Zucker 30 g Bio-Kakao 1 TL Lebkuchengewürz 50 g Bio-Walnüsse gehackt 50 g Bio-Cranberries, getrocknet 50 g Schokoladendrops	Mehle mit Backpulver und Natron mischen. Alle Zutaten mit Hilfe eines Trichters nacheinander in die Flasche füllen, sodass ein Muster entsteht und die Schichten sich voneinander abheben. Flasche verschließen. und gemeinsam mit der Backanleitung verschenken.
<u>Zum Fertigstellen der Muffins:</u> 2 Bio-Eier 150 g Sonnenblumenöl 150 g Bio-Buttermilch	<u>Zum Fertigstellen der Muffins:</u> Trockenzutaten aus der Flasche mit Eiern, Öl und Buttermilch kurz und zügig verrühren. Teig auf 12 Muffin-Förmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170° Ober- und Unterhitze 25 Minuten backen.

Tipps/Variationen:

- Walnüsse durch Haselnüsse oder Mandeln ersetzen.
- Nach Geschmack noch Zimt zugeben.
- Statt Schokodrops geraspelte Schokolade verwenden.
- Sonnenblumenöl durch weiche Bio-Butter ersetzen.