

Rentier-Muffins

Zutaten für 12 Muffins

Für den Teig

- 190 g [Apfelmus](#)
- 130 g Butter (weich)
- 2 Eier
- 2 TL Backpulver
- ½ Vanilleschote (das Mark davon)
- 80 g brauner Zucker
- 120 g Weizenmehl
- 1 TL Ceylon-Zimt
- ½ TL Lebkuchengewürz
- 3 EL Haselnusskrokant



Für die Deko

- Schokolinsen (weiß)
- Smarties® (rot)
- Softcakes (mini)
- Schokoglasur (dunkel)
- Salzbrezel (mini)

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

Zubereitung der Apfelmuffins

1. Verrühre die Zutaten für die Apfelmuffins zu einem geschmeidigen Teig.
2. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
3. Lege die Mulden einer Muffinform mit Papierförmchen aus und verteile dann mit Hilfe zweier Teelöffel den Teig auf die Förmchen.
4. Dann geht es für die weihnachtlichen Apfelmuffins für etwa 25 Minuten in den Ofen. Lasse sie anschließend auf einem Gitter gut auskühlen.

Apfelmuffins in kleine Rentiere verwandeln

5. Schmilz die Kuchenglasur und bestreiche dann die Muffins damit.
6. Stecke die Brezeln als Geweihe leicht im Teig fest. Als Augen dienen zwei weiße Schokolinsen, denen du einen Schokoklecks als Pupillen verpasst. Schließlich kommt noch ein Orange-Mini-Cake als Schnauze in die Mitte des Muffins, den du mit einem roten Smartie als Rentiernase versiehst.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

