

## Rentier-Muffins



**Rentiermuffins sind lustige Muffins für Weihnachten. Unsere Weihnachtsmuffins schmecken nach Apfel und Zimt und sehen dabei aus wie Rentiere**

Rentier-Muffins sind lustige und leckere Muffins zum Weihnachtsfest. Sie eignen sich prima für Weihnachtsfeiern in Kindergarten und Schule, aber auch Erwachsene haben ihre Freude daran. Mit ihrem weihnachtlichen Geschmack nach Apfel, Zimt und Lebkuchen überzeugen sie nicht nur optisch ;-)

### **Zutaten für 12 Muffins:**

- **Für die Apfelmuffins**
- 190 g Apfelmus
- 130 g weiche Butter
- 2 Eier
- 2 TL Backpulver
- eine halbe ausgekratzte Vanilleschote
- 80 g brauner Zucker
- 120 g Mehl
- 1 TL Zimt + ½ TL Lebkuchengewürz
- 3 EL Haselnusskrokant
- **Zum Verzieren**
- weiße Schokolinsen
- rote Smarties
- Orange-Mini-Cakes
- dunkle Kuchenglasur
- Mini-Brezeln

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	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.

## Unsere Empfehlung für Dich:

### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Dir gefällt diese Idee? Dann schau dir doch auch gleich mal meine große [Weihnachtsrezeptesammlung für die ganze Familie](#) an.

Die Apfelmuffins kannst du übrigens auch ganz einfach und schnell in Kürbis- oder Möhrenmuffins umwandeln: Dafür nimmst du statt des Apfelmus einfach ein Babygläschen reines Kürbismus oder Möhrenbrei. Das ist auch sehr lecker!