

WEIHNACHTSMUFFINS



FÜR DEN TEIG

- 200 g Pellkartoffeln
- 250 g Pflaumen
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 1 1/2 TL Zimt
- 1 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 50 g gehackte Mandeln
- 30 g Gries
- 3 EL Backpulver
- 1 Prise Milch
- 4 Eier
- 50 g Mehl
- 16 Muffinförmchen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Pellkartoffeln ohne Salz kochen, pellen und abkühlen lassen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Pflaumen entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Eier trennen und das Eiweiss steif schlagen.

Schritt 2

Das Eigelb mit dem Zucker und der Milch schaumig rühren. Die Haselnüsse, den Zimt, das Mehl, das Lebkuchengewürz und die Mandeln zugeben und unter die Eigelbmasse rühren.

Schritt 3

Danach die Pellkartoffeln mit dem Backpulver vermischen und ebenfalls unterrühren. Gries und Pflaumenstücke zugeben und das steif geschlagene Eiweiss vorsichtig unterheben.

Schritt 4

Die Muffinförmchen etwas mehlen, den Teig einfüllen und bei 160 °C ca. 40 Minuten bei Heißluft backen.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland