



Weihnachtliche Schoko - Muffin mit Feigen

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Weihnachtsgebäck, besonders beliebt bei Kindern, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 220 g Weizenmehl, gesiebt, mit 1 Prise Salz und 2 EL Kakao gemischt
- 100 g Zucker
- 150 g weiche Butter
- 3 gestrichene TL Backpulver
- ½ Tl gemahlener Zimt
- 125 ml Milch
- 2 Eier
- 150 g zartbittere Kuvertüre oder Schokolade, zerbröckelt
- 100 g getrocknete Feigen, klein gewürfelt
- Abrieb 1 Zitrone und Orange
- 1 Päckchen Muffin - gelbe Glasur (z. B. von Dr. Oetker)
- Bunte Dekor Streusel aus dem Supermarkt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Backofen auf 180 ° C Ober / Unterhitze vorheizen, mit Umluft genügen 160 ° C.

Schritt3

Die Muffin - Formen ausfetten und mit Mehl ausstäuben, die Kuvertüre auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Schritt4

Der Teig:

Schritt5

Die Butter mit den Quirlen schaumig rühren, nach und nach den Zucker zufügen. Schaumig glatt rühren und die Kuvertüre einlaufen lassen.

Schritt6

Die Eier einzeln, nach und nach, auf höchster Stufe je eine ½ min. unter rühren.

Schritt7

Die Milch und das Mehl auf kleiner Stufe unter heben und die Feigen unter mischen.

Schritt8

Die Masse gleichmäßig in 12 Muffin - Formen verteilen und 30 min. auf der mittleren Schiene backen.

Schritt9

Aus dem Ofen nehmen, 30 min. abkühlen lassen und aus den Förmchen lösen.

Schritt10

Schritt11

Die Muffin - Glasur erst gut durchkneten und beliebig verzieren, mit bunten Dekor - Streuseln bestreuen.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** feigen, weihnachtsgebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtliche-schoko-muffin-mit-feigen/>