

# Weihnachtsmuffins mit Mandeln und Zimt



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 24
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '24', 'yield' : '' });
```

Die schnellen, kinderleichten Weihnachts-Muffins, nicht nur für die Kleinen

## Zutaten

- (Ca. 24 Muffins)
- 400 g Mehl, gesiebt
- 200 g Weizenmehl
- 1 1/4 Päckchen Backpulver
- 75 g gemahlene Mandeln
- 75 g Kokosflocken
- 6 ganze Eier
- ¼ l Sonnenblumenöl
- 150 g Zuckerrübensirup
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- ½ Tl Zitronenschalenabrieb
- 2 TL Orangenschalenabrieb
- 2 TL Zimtpulver
- 1 Prise Salz

- Saft von 2 Orangen

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Das Mehl sieben und mit dem Backpulver mischen.

### **Schritt2**

Die Eier, den Zucker, Vanillezucker, das Öl, Zuckerrübensirup, eine Prise Salz mit dem Handrührgerät gut verrühren.

### **Schritt3**

Den Citrus Schalenabrieb, Zimt und Lebkuchengewürz zufügen.

### **Schritt4**

Dann folgen die gemahlenden Mandeln, die Kokosflocken und das Mehl mit dem Backpulver.

### **Schritt5**

Gut verrühren und ca. 15 min. ruhen lassen; in die Muffins - Formen füllen.

### **Schritt6**

Den Backofen auf 180° C vorheizen und die Muffins in der mittleren Schiene ca. 20 min. backen.

**Rezeptart:** Sonstige **Tags:** einfach und schnell, für kinder, gebäck, kinderleicht, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtsmuffins-mit-mandeln-und-zimt/>