

RENTIERMUFFINS

ZUTATEN

210 G Mehl
1,5 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 TL Lebkuchengewürz
120 G Butter
200 G Zucker
1 Ei
150 ML Milch
70 G Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG

Mehl, Backpulver, Salz und Lebkuchengewürz in einer Schüssel mischen. Die weiche Butter mit dem Zucker cremig schlagen, dann das Ei dazugeben, anschließend nach und nach die Mehlmischung und die Milch unterrühren. Zum Schluss dann die Schokoladenstückchen unterheben. Den Teig in eine Muffinform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bei 180 Grad backen. Zum Schluss die ausgekühlten Muffins mit Kuvertüre überziehen und mit Eierplätzchen sowie Salzbrezeln und Zuckerfarben zu Rentieren dekorieren.

