Weihnachts-Muffins

Rezept für 16 Mandel-Muffins mit Stechpalmen-Deko. Alternative zu Weihnachtsplätzchen beim Feiertags-Kaffee.

Zutaten:

Für den Teig:
125g weiche Butter
200g Zucker
4 Tropfen Bittermandelaroma
4 Eier
150g Mehl
einen und einen halben Teelöffel Backpulver
175g gemahlene Mandeln

Für die Glasur und Deko:
450g weißer Zuckerfondant
50g grüner Zuckerfondant
25g roter Zuckerfondant
Puderzucker

Zubereitung

Butter, Zucker und Bittermandelaromain einer Schüssel mit dem Mixer schaumig schlagen. Der Zucker soll sich dabei möglichst auflösen.

Eier verquirlen und nach und nach zur Butter-Mischung zugeben. Alles gründlich verrühren.

Mehl und Backpulver mischen und löffelweise unter den Teig ziehen. Zum Schluß die gemahlenen Mandeln unterheben.

Die Muffinbleche mit insgesamt 16 Papierförmchen auskleiden, die Förmchen bis zur Hälfte mit Teig füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Fertige Muffins aus dem Muffinblech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Den weißen Fondant kneten und auf einer mit Puderzucker bestäubten Fläche etwa einen Messerrücken dick ausrollen. 16 Kreise mit etwa 7cm Durchmesser ausstechen und jeden Fondantkreis auf einen Muffin legen und etwas andrücken.

Grünen Fondant kneten und ebenfalls auf einer mit Puderzucker bestäubten Fläche ausrollen. Mit dem Messer 32 Stechpalmen-Blätter ausschneiden und jeweils zwei Blättchen auf einen Muffin legen.

Stechpalmenblätter bekommt man, wenn man an einer normalen Blattform auf jeder Blattseite 4 Rundungen nach innen wegschneidet.

Zum Schluß den roten Fondant kneten und zu 48 kleinen Kugeln rollen. Die Stechpalmen-Deko auf den Weihnachtsmuffins mit jeweils 3 roten Beeren garnieren.