SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



Weihnachtliche Chai Muffins – Würzig, saftig & perfekt für die Winterzeit

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

Trockene Zutaten

250 g Mehl

120 g brauner Zucker

2 Teelöffel Backpulver

0.5 Teelöffel Natron

1 Prise(n) Salz

3 Esslöffel David Rio Chai Pulver (z. B. Tiger Spice oder Orca Spice)

1 Teelöffel Zimt

0.5 Teelöffel gemahlener Ingwer

1 Prise(n) Muskat

1 Prise(n) Kardamom

Flüssige Zutaten

2 Stück(e) Eier

100 ml Pflanzenöl

200 ml Milch (Kuh- oder Pflanzenmilch)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Optional (für extra Winter-Feeling)

80 g gehackte Walnüsse oder Pekannüsse

50 g weiße Schokodrops

Zimt-Zucker zum Bestreuen

Backofen vorheizen

1.

Auf 180 °C Ober-/Unterhitze einstellen und ein Muffinblech mit Förmchen auslegen.

Trockene Zutaten mischen

1.

In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Salz, David Rio Chai Pulver und die weihnachtlichen Gewürze gut verrühren.

Flüssige Masse anrühren

1.

In einer zweiten Schüssel Eier, Milch, Öl und Vanilleextrakt glattrühren.

Teig zusammenführen

1.

Flüssige Mischung zu den trockenen Zutaten geben und nur so lange verrühren, bis ein grober Teig entsteht (Muffinteig darf klumpig sein!).

Verfeinern (optional)

1.

Nüsse und/oder Schokodrops unterheben.

Füllen & backen

1.

Teig in die Förmchen geben (ca. 2/3 Höhe). 18–22 Minuten backen, bis die Muffins eine goldene Farbe haben und die Stäbchenprobe sauber bleibt.

Topping

1.

Noch warm mit Zimt-Zucker bestreuen – das verleiht ein extra zimtiges Weihnachtsaroma.

Tipps & Variationen

1.

Extra saftig: 2–3 EL Apfelmus oder geriebener Apfel in den Teig geben.

Crunchy Topping: Muffins vor dem Backen mit einer Mischung aus braunem Zucker, Zimt und Haferflocken bestreuen.

Chai-Boost: 1 zusätzlichen Esslöffel David Rio Chai Pulver einrühren oder die Milch vorher leicht erwärmen und darin auflösen.

Winterliche Füllung: Ein kleines Stück weiße Schokolade oder Nuss-Nougat in die Mitte drücken – schmilzt beim Backen herrlich cremig.