

SO GEHT'S:

1. Karte an der gepunkteten Linie ausschneiden.
2. Mittig falten, so dass die bedruckten Seiten nach außen zeigen.
3. Nahe der oberen linken Ecke lochen.
4. Mit Geschenkband zusammenbinden und am Geschenk befestigen.

WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL FREUDE BEIM VERSCHENKEN!



Du benötigst: Für die Backmischung: 125g Mehl, 1 TL Natron, 1/2 TL Zimt, 1 Msp. gemahlene Nelken, 2 EL Haferflocken, 30 g gehackte Pekan- oder Walnüsse, 50 g gehackte Schokolade - Zum Fertigstellen: 50 g Butter, weich, 50 g brauner Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei, 30 g getrocknete Cranberries, 100 ml Milch

1. Für die Backmischung: Mehl und Natron mischen, Zimt und Nelken ebenso. Hälfte der Mehlmischung in ein Gefäß geben. Haferflocken, Gewürze, Nüsse, Schokolade und restliches Mehl darüber schichten und das Gefäß verschließen.
2. Zum Fertigstellen; Butter mit Zucker schaumig rühren, Vanillezucker und Ei unterrühren. Backmischung und Cranberries mischen und mit der Milch kurz unterrühren.
3. Den Teig in 6 Muffinförmchen füllen und in einen Softiera-Einsatz setzen.
4. Topf auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 bis zum Brat-Fenster aufheizen, auf Stufe 2 schalten, Softiera-Einsatz mit den Förmchen in den Topf stellen, Deckel auflegen und zunächst ca. 15 Minuten backen.
5. Topf in umgedrehten Deckel stellen, Navigenio überkopf auflegen und auf kleine Stufe schalten, ca. 7 Minuten hellbraun backen.
6. Muffins abkühlen lassen und nach Belieben verzieren. Fertig!

Hier falten



Besser essen.
Besser leben.

Das Premium Kochsystem.
www.amc.info