

# Rentier-Muffins

*Der Beitrag enthält einen Affiliate Link\*. Welch süße Köstlichkeit zur Weihnachtszeit! Die herrlichen Rentier-Muffins lassen sich nicht nur unkompliziert herstellen, sondern sind ein absoluter Hingucker auf der weihnachtlichen Kaffeetafel. Der weiche Rührteig ist mit Heidelbeeren verfeinert, aber auf Wunsch können auch andere Beeren oder Schokostreusel zum Einsatz kommen ☐*

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



## Für den Teig:

200g frische Heidelbeeren

80ml Öl

80g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier (Gr. L)

200g Schmand (ggf. laktosefrei)

250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen

2 TL Backpulver

## Zur Dekoration:

Etwa 200g Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre (ggf. laktosefrei)

2 P. glutenfreie Salzbrezeln, z.B. Salinis von Schär

1 Packung glutenfreie Eierplätzchen, z.B. von Hanneforth  
12 glutenfreie rote Schokolinsen  
24 glutenfreie Zuckeraugen

#### Rote Schleifchen\*

1. Die Heidelbeeren waschen und trocken tupfen.
2. Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen unterrühren. Schmand, Mehl und Backpulver zugeben und alles gut vermengen.
3. Die Heidelbeeren gleichmäßig unter den Teig ziehen.
4. Ein Muffinblech mit Papierförmchen bestücken und den Teig in die Förmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 25 – 30 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Für die Deko Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Alle weiteren Dekoartikel bereitstellen.
6. Jeden Muffin mit Kuvertüre bepinseln und sogleich mit zwei Salzbrezeln, einem Eierplätzchen und Zuckeraugen belegen. Einen kleinen Schokoklecks als „Kleber“ auf das Eierplätzchen geben und eine rote Schokolinse als Nase aufkleben. Alle restlichen Muffins ebenso verzieren.

**Tipp:** Wer mag, verziert die Rentier-Muffins noch mit einem kleinen Schleifchen ?

**Milchfrei – Tipp:** Schmand durch eine vegane Alternative auf Sojabasis tauschen. Milchfreie Kuvertüre einsetzen. Bei Schokolinsen auf Milchbestandteile achten. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte zu finden.

