

Startseite > Lebkuchen-Muffins

Lebkuchen-Muffins

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

150 Gramm Honig

100 Gramm brauner Zucker

70 Gramm Margarine

3 Esslöffel Milch

250 Gramm Mehl

1½ TL Backpulver

½ TL Kardamom

½ TL Nelken, gemahlen

2 TL Zimt

2 TL Lebkuchengewürz

1 Esslöffel Kakao

2 Eier

150 Gramm Aprikosenkonfitüre

12 Muffin- oder Papierförmchen

Zum Bestreichen und Bestreuen:

75 Gramm dunkle Schokoladenglasur

50 Gramm Mandelkerne, gehackt

Zubereitung:

Den Honig mit Zucker, Margarine und Milch in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis der Zucker gelöst ist. Masse etwas abkühlen lassen.

Das mit Backpulver und Gewürzen vermischte Mehl, Kakao und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Jeweils etwa ein Esslöffel Teig in ein Muffinförmchen geben.

Je einen Teelöffel Aprikosenkonfitüre in die Mitte auf den Teig geben. Den restlichen Teig darauf verteilen. Muffins bei 150 bis 170 Minuten (Heißluft) rund 25 bis 30 Minuten backen.

Noch leicht warm die Oberfläche mit der aufgelösten Glasur bestreichen und mit den Mandeln bestreuen.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von Miele.de.

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/lebkuchen-muffins>