

Florentiner - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl Typ 405
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
3	Teel.	Backpulver
25	Gramm	Kakao
1	Teel.	Zimt
100	Gramm	Rosinen
1	Messersp.	Gemahlen Nelken
1	Messersp.	Kardamom
150	Gramm	Kleingeschnittenes Zitronat
2		Eier
180	Gramm	Honig
100	Gramm	Zucker
65	Gramm	Butter
2	Essl.	Milch

ZUM VERZIEREN

250	Gramm	Vollmilch -Kuvertüre
12		Florentinerkekse

Den Backofen auf 180 C (Umluft 160 C) vorheizen.
Das Muffinsblech einfetten

Anleitung:

Mehl mit Mandeln, Backpulver, Kakao, Zimt, Kardamom, Rosinen und Zitronat sorgfältig vermischen In einer großen Schüssel die Eier leicht verquirlen. Honig, Zucker, Butter und Milch leicht erwärmen und zu der Eimasse geben. Die Mehlmischung dazugeben und verrühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind Den Teig in das Backblech füllen, im Backofen (Mitte) 20 - 25 Minuten backen. Die Muffins im Backblech 5 Minuten ruhen lassen, dann herauslösen und abkühlen lassen