

# Gewürzpunsch - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

250	ml	Kirschsafft
4	Essl.	Honig
1	Pack.	Glühweingewürz
250	Gramm	Butter
5		Eier
2	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Zimt
350	Gramm	Mehl
2	Tafeln	(a 100 g) Milka Zartherb

## FÜR DEN GUSS

100	Gramm	Puderzucker
		Zitronensaft oder Kirschsafft oder für Erwachsene
		-- Glühwein

## Anleitung:

Kirschsafft mit 2 EL Honig verrühren und mit dem Glühweingewürz aufkochen, abdecken und ca. 15 Minuten leise köcheln lassen, dann absieben. Butter mit dem restlichen Honig und den Eiern schaumig schlagen, dann das mit Backpulver und Zimt gemischte Mehl in kleinen Portionen hineinsieben und abwechselnd mit der Hälfte des aromatisierten Safts untermischen. Milka Zartherb mit einem Messer zerkleinern und die Stückchen zum Schluss unter den Teig heben. Backen: Bei 180 C ca. 25 Minuten backen. Die abgekühlten Muffins aus der Form herausnehmen und ca. 5 Minuten im restlichen Saft marinieren, dabei die Muffins so eintauchen, dass nur die Köpfe bedeckt sind.

Puderzucker sieben, mit wenig Zitronensaft oder gesiebttem Kirschsafft zu einem zähflüssigen Guss verrühren und mit einem Löffel über die Muffins verteilen.