

# Gluehwein - Muffin 1

Zutaten für: 12 Stuck

140	Gramm	Butter
120	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
3		Eigelb
3		Eiweiß
		Butter und Mehl für die Form
140	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Zimtpulver
60		Dunkle Kuvertüre; gerieben
75	ml	Abgekühlter Glühwein

## Anleitung:

1. Die Butter mit 60 g Zucker und dem Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach das Eigelb hinzufügen und alles zu einer hellschaumigen Masse aufschlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu einem festen Schnee schlagen.
2. Die Vertiefungen des Muffinsblechs mit weicher Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Oder je 2 Muffin-Papierförmchen ineinander stellen. Den Backofen auf 170 GradC vorheizen.
3. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Zimt sieben und mit der geriebenen Kuvertüre vermischen. Zusammen mit dem abgekühlten Glühwein und dem Eischnee abwechselnd mit einem Teigschaber unter die Ei-Butter-Masse heben.
4. Den Teig drei Viertel hoch in die Vertiefungen füllen. Die Muffins etwa 40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, abkühlen lassen und aus den Formen lösen.