

Glühwein - Muffins 2

Zutaten für: 6 Portionen

250	Gramm	Butter
2	Pack.	Vanillezucker
250	Gramm	Zucker
125	Gramm	Schokoladenraspel
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
4		Ei(er)
200	ml	Wein (Glühwein)
200	Gramm	Puderzucker
120	Gramm	Mandeln, gehackt

Anleitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Eier nach und nach zugeben, schaumig schlagen. Schokoladenstreusel, gesiebtes Mehl und Backpulver unterrühren, anschließend gut 150 ml Glühwein zugeben. Weiterrühren, bis ein lockerer Teig entsteht. Teig in vorbereitete (gefettete oder -besser- mit Papierförmchen ausgelegte) Muffinsform füllen und ca. 20 - 25 Minuten auf 180 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Anschließend auskühlen lassen und glasieren (Glasur: Puderzucker mit restlichem Glühwein mischen und gut verrühren). Zu guter Letzt werden die Muffins mit gehackten Mandeln bestreut.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten