

Glühwein - Muffins 3

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
		Je 1/2 Tl gem. Zimt und Kardamom
1	Prise	Ger. Muskatnuss
1		Ei
80	ml	Neutrales Öl
80	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
50	ml	Milch
200	ml	Kalter Glühwein

FÜR DEN GUSS

125	Gramm	Puderzucker
2-3	Essl.	Kalter Glühwein
3	Essl.	Borkenschokolade

Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen in die Vertiefungen setzen. Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Salz und den Gewürzen mischen. Das Ei in einer separaten Schüssel mit Öl, Zucker, Vanillezucker, Milch und Glühwein verquirlen. Die Mehlmischung unterheben und den Teig in die Förmchen füllen. Die Muffins 20 bis 25 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen und goldbraun sind. Einige Minuten auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Für den Guss Puderzucker mit Glühwein glatt rühren und auf die Muffins streichen. Mit Borkenschokolade verzieren.